Oecon.
2149
m

631/-
Oecom. 2149 m

Ad
Bibliothecam
Capituli ruralis
Stiefenhofen.

J. J. Presl

<3661389286001 6
<3661389286001 6
Bayer. Staatsbibliothek

M.
47.

Der wirthschaftliche Tausendkünstler,

oder

auserlesene Sammlung der nützlichsten Kunststücke in der Haus- und Landwirthschaft.

Von

Joseph Anton Bauer,

L. i. S.

Augsburg,

bey Leonhard Benedikt, 1796.

W6/66/1363

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede.

Ich glaube, meinen schwäbischen Landsleuten keinen geringen Dienst zu erweisen, wenn ich ihnen gegenwärtig jene Regeln mittheile, nach welchen ich meine Wirthschaft, Gott sey es gedankt, bisher recht vortheilhaft geführet habe. Ich wünsche herzlich, daß sie durch Anwendung derselben gleichen Nutzen ziehen mögen, und habe weiters über dieses Werklein nichts zu sagen, als daß der Verleger, um es vollständiger zu machen, für gut befunden habe, auch einige Kunststücke aus größern

Werken der besten ökonomischen Schriftsteller beyzufügen. Daß auch diese authentisch sind, darf man um so gewisser glauben, da sie nicht aus Büchern der Marktschreyer oder betrügerischer Quacksalber herrühren, sondern aus den Schriften eines Krunitz, Wiegleb, Halle, Jung und dergleichen Männer gezogen sind, welche sich alle, sowohl um die Oekonomie, als Baukunst und Chymie, große Verdienste gemacht haben.

Der Verfasser.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Ein sumpfiges, mit Moos überwachsenes Land nutzbar zu machen.

Folgendes kann ohne große Unkosten verrichtet werden, und ist dabey sehr einträglich. Man hauet anfangs alle Bäume und Gebüsche, die da zu finden sind, an den Wurzeln ab, und führet sie entweder zu Brennholze nach Haus, oder man leget sie an der Seite irgendwo in Haufen zusammen, daß sie, welches am besten wäre, daselbst verfaulen und verbrennen, aber nicht auf dem Mooslande selbst, weil daselbst, wo ein solches Brennen geschehen ist, gemeiniglich eine Menge Birckenschößlinge aufkommen, die sich nicht ohne viele Kosten und Beschwerlichkeit ausrotten lassen. Die Erde, nachdem sie vermodert ist, oder die Asche von den verbrannten Sträuchen und Wurzeln, läßt sich alsdann zur Düngung hinführen, wo man sie nöthig hat. Nächst diesem müssen die Maulwurfshügel abgeschnitten werden, und man muß sie entweder in die Düngergruben, oder unter jedes Vieh in seine Stätte zum Verfaulen bringen, da sie dann einen vortreflichen Dünger geben. Wenn

Bayerische Staatsbibliothek

dieses verrichtet ist, führet man Graben durch das Moosland, so viel als nöthig sind, nachdem es nemlich mehr oder weniger niedrig ist. Das Wasser wird dahin geleitet, wo es den besten Abfall hat. Den folgenden Winter führet man frischen Pferdedünger herzu, den man im Frühjahr ausbreitet, so, daß das Moosland etwas bedecket wird, so viel nemlich als man dieses Jahr bestellen kann. Damit fähret man jährlich fort, bis das ganze Stück nutzbar gemacht ist. Wenn das gedüngte Stück im Frühjahr etwas trocken ist, besähet man es mit Haber, der mit dem besten Heusaamen vermengt ist, den man nur haben kann. Der Heusaamen muß den dritten Theil oder die Hälfte des Habers betragen. Man hackt ihn mit einer hölzernen Hacke unter, wofern das Moosland nicht fest genug ist, Pferde zu tragen, da man dazu eine leichte Egge brauchen kann. Das erste Jahr wird man schönen Haber einerndten. Das folgende Jahr zeiget sich ein herrlicher Rasen, der sehr viel Futter giebt. Findet man nachgehends an einer und der andern Stelle das Erdreich hie und da mit dicken und tiefen Moos bewachsen, welches der Pferdedünger nicht hat wegbrennen können: so muß man es mit der eisernen Hacke aufreißen, und wegschaffen, die Stelle aber von neuem besäen. Ist der Eigenthümer im Stande dieses Land nach 6. 7. oder 10. Jahren von neuem zu düngen: so hat er einen häufigen Seegen zu erwarten

erwarten, und darf in langer Zeit nichts auf die Bestellung wenden. Die neue Wiese muß einige Jahre nacheinander geeget, und kein Vieh darauf gebracht werden, bis das Land fest genug ist, sonst wird sie voll Hügel und Ungleichheiten. Das Kohlengestübe soll auf Moosland so nützlich seyn, als Pferdedünger. Wer Gelegenheit hat, kann es versuchen.

Asche in ein sumpfiges Land wo vorher nichts wuchs, ausgebreitet, thut sehr große und herrliche Wirkung, so, daß Ellen langes Graß mit allerley Blumen daselbst wächset, wo die Asche hingestreuet worden.

Sumpfiges und verdorbenes Land wird am Besten, mit der Spate umgegraben, und nicht umackert.

Verdorben sumpfigte Wiesen welche ein saures Graß haben, zu verbessern.

Wenn die Wiese oder der Sumpf sehr tief ist, und sich darauf kein Flügelmoos befindet, alles Boden los, und durch Ausgraben kein fester Grund zu erhalten ist, (denn auf solches ist keine Kosten zu wenden,) so richtet man zu dem ersten Graben eine Sense mit einem Querschafte zu, damit schneidet man durch den Rasen vier bis fünf Schnitte, nachdem man den Graben breit haben will, zwischen jedweden eine halbe Elle, nachgehends schneidet man mit eben der

Sense querüber auch zu einer halben Elle, oder daß ein Viereck daraus wird, damit nachgehends jedes solches Viereck bequem sich aufheben läßt, und man solches mit dem darauf stehenden Grase abnehmen, und in die Höhe legen kann, allezeit die Schwarte unterwärts zu liegen kommt. Wenn man solche sumpfige Wiesen mit den Spaten gräbt, gehet es viel langsamer und schwerer, weil die Graßschwarte nachgiebt, und mit Mühe von dem Spaten durchgeschnitten wird. Mit dem Graben fähret man fort, bis ein Ablauf erhalten wird, und wenn das Wasser einige Zeit darauf vertrocknet ist, gehet man mit einer Schaufel nach, und hackt die Erde heraus, die sich gesetzt hat, reiniget den Graben, und macht ihn gleich, und noch tiefer, wenn es nöthig ist. Den Rasen, den man aus dem Graben in die Höhe gelegt hat, führet man fort, ehe er im Herbste zu frieren anfängt, und ehe er die Kälte empfindet, und bringt ihn in den Stall sowohl, als auf Wasserwege, wo das Vieh den Winter hindurch zum Wasser gehet, da er dann von ihm zertretten wird. Läßt man ihn ein Jahr so liegen, und bringt ihn nachgehends zusammen, so dienet er zum Dünger auf die Aecker, oder auf eben die Sümpfe und Wiesen von denen er genommen ist. Auch kann man hierzu mit Nutzen verfaultes Holz, aus Kehricht und Pferdemist brauchen, welches wegen seiner starcken

Hitze auf den Feldern weniger Nutzen bringt, aber für die kalten Wiesen desto dienlicher ist.

Oft ist das Erdreich der Wiese von so guter Art daß es keinen Dünger bedarf, sondern nachdem es vom Wasser ist befreyet und umgewand, auch das erste Jahr mit Haber besäet worden, wächset nachgehends eine Menge gutes Gras, vornemlich wenn nächst dem Haber, etwas dienlicher Heusaamen ist ausgesäet worden. Ist die Wiese oder der Sumpf von solcher Art, die sich von dünnen Baum- und Graswurzeln, welche noch nicht völlig vermodert sind, zusammen gesetzt hat, da die Erde gemeiniglich rothbraun aussiehet, wenn sie trocken und sehr leicht ist, so führet man Sand darauf, nachdem sie ist umgewandt worden, je mehr, desto besser, man breitet ihn aus, eget ihn unter, nachgehends dünget man ganz dünne darüber, da hilft dann der Sand die kleinen Würzelchen und holtzigte Theilchen, aus welchen das Erdreich bestehet, desto eher und hurtiger verzehren, und in schwarzes Erdreich verwandeln, und befördert dadurch einen herrlichen und häufigen Graßwuchs.

Eine solche Wiese, die so aufgearbeitet, besähet, und wieder zugeleget ist, muß das erste Jahr vor dem Zertretten des Viehes in Acht genommen werden, bis sie feste genug geworden ist. Daher legt man dergleichen gerne in einer

 so

so bequemen Lage an, daß das Stück mit geringer Mühe kann umzäunt, oder mit dichten Hecken umgeben werden, daß insbesondere keine Schweine auf die Wiese kommen können, als welche die schädlichsten Thiere für Wiesen sind.

Versuch das Gebüsche und Laubholz aus denen Wiesen zu vertreiben.

Wenn eine Wiese, die voll Gebüsche und Laubholz ist, einmal abgeräumet ist, so wachsen das Jahr darauf auf eben den Stellen und aus eben den Stämmen so viel Schößlinge auf, daß sie oft wie ein Hanfacker stehen. Hauet man sie dann dieses Jahr ab, so werden sie das dritte Jahr noch stärcker, und wachsen so ohne Ende fort, bis der Landmann müde und verdrossen wird, und sie endlich wachsen läßt. Die ganze Wissenschaft aber, diese Schößlinge und Zweige auszurotten, bestehet darinnen:

Man verfertiget einen kleinen Schlägel mit einem langen Stiele, größerer Bequemlichkeit wegen, mit selbigem schläget man nach der ersten Ausrottung im Frühjahre die Sprößlinge, die aufgeschossen sind, bey der Wurzel nieder, wozu man ein Brett unter sie legt, oder ein Stück Holz, so nahe man kann an den Baum bringt, und dagegen schlägt. Hat man die Schößlinge mit einigen Schlägen zerknirscht und zerbrochen, daß sie so biegsam als eine Weide

werden,

werden, und ohne daß man nöthig hat, sie abzuschlagen, läßt man sie frey liegen, weil sie nachgehends über und unter der Erde vertrocknen, so daß sie nicht mehr im Stande zu wachsen sind. So fähret man über die ganze Wiese fort, wo sich ein hervorsprossender Zweig zeigt. Man kann den Schlägel von gutem, trockenem Birckenholze machen, so wird er desto stärker und dauerhafter. Kinder und Jungen können zu dieser Arbeit gebraucht werden, wenn man sie abrichtet, nur daß ihnen jemand, auf den man sich verlassen kann, nachfolgt, und zusiehet, daß kein Sprößling unzerquetscht bleibt. Diese Arbeit thut man im Frühjahr, man kann auch versuchen, ob sie im Herbst anschlägt.

Die leichteste und sicherste Art, Hügelwunden auf Wiesen zu heilen.

1) Im Herbste, wenn man mit anderer Arbeit fertig ist, schneide man die Hügel mit dem gewöhnlichen Hügelpfluge ab, oder nehme sie auch mit den Spaten ab. Man thut dieses im Herbste, daß die Hügelwunden den Winter über aufspringen, damit Queckengraß und anderer Graßsaamen, was man im Frühjahr säet, desto besser in den Rizen Platz findet.

2) Aus Gärten, kann man im Herbste alles ausgejätete Unkraut, das größtentheils aus Queckengraß bestehet, und was aus den Gängen ausge-

ausgeworfen wird, in einen Haufen legen, worein man zerhackt alles Queckengraß wirft, das man beym Herbstpflügen bekommen hat, legt es in einen Winkel, wo es vor Nordwinden Schutz hat, und überschüttet es mit etwas Sanderde. Auch Queckengraß allein zerhackt mit Heusaamen und etwas Sanderde vermengt, ist zulänglich, wenn man nur die Aussaat so einrichtet, wie erwähnt ist, daß es etwas regnet, und das Feld mit einer Walze überfähret, da schießt das Queckengraß bald Würzelchen aus, verbindet die Erde, und heilet vornemlich am leichtesten und geschwindesten die Hügelwunden.

Diese Erdhügel haben ihren Ursprung daher, daß das Vieh zu einer solchen Jahreszeit auf die Wiesen und auf die Weiden getrieben wird, wenn dieselbe weich sind, da das Feld, wenn ein Stück Vieh darauf kommt, tief niedergetreten wird, wodurch nicht allein die Graßwurzeln verdorben werden, und ihre Kraft, etwas hervorzubringen, verlieren, sondern auch allezeit nach der Spur Gruben bleiben, in welche das nochbleibende Wasser den Schaden verursachet, daß die Wurzeln, so sonst tauglich sind, davon wegfaulen müssen; wenn hernach die Wiesen gänzlich trocken worden, fähret das Vieh fort, denselben Weg als zuvor zu gehen, nachdem es nicht so leicht ausgleitet, wenn es in die tiefe Bahn steigt, als wenn es auf die erhöhte und mit Graß bewachsene Flecken tritt. Und wenn

es

es solchergestalt ein Jahr nach dem andern fortfähret, so kann der Graßsaamen der jährlich zwischen die Hügel fällt, und neue Gewächse hervorbringen sollte, niemals fort kommen.

Wenn man solchergestalt weis, woher diese Art Erdhügel herrühren, so ist es klar, daß man solchen damit nicht vorbeugen könne, daß man die Erdhügel wegschaffe, denn so würde das beste Graßfeld verlohren, sondern daß man so zu Werke gehe, daß der Wall, so zwischen denselben ist, nicht nieder gedruckt werden, sondern nach der Hand sich wieder erhöhen möge, so, daß er mit den Erdhügeln gleich hoch, und also die Wiese schlacht und eben werde. Ja, man muß auch mit dem Felde so haushalten, daß das, was den Ursprung solcher Erdhaufen verursachet, aus dem Weg geräumet werde. Welches alles dadurch geschehen kann, daß das Vieh niemals auf solche Wiesen auf die Weide getrieben werde, es sey dann, daß selbige ganz trocken und hart seyn; denn so empfängt der Graßsaamen, der zwischen die Erdhügel fällt, oder den man da aussäen will, Zeit und Raum einzuwurzeln, und kann alsdann von den Fußstapfen des Viehes wenig Schaden leiden, wenn das Erdreich so trocken und hart ist, daß es sich unter desselben Füßen nicht voneinander giebt.

Versuch über die nützliche Verpflanzung der Quecken in den Wiesen ohne Dünger.

Das Queckengraß wächst in einen magern Sand oder kiesartigen Boden, 1) wenigstens auf einer Höhe von 2. bis 3. viertel Ellen lang, aber 2) in einem bessern, fruchtbaren, schwarzklözigten Boden oft zu der Höhe von ein bis zwey Ellen. 3) Ist es anhaltend und stirbt fast niemals aus, wo es einmal hingekommen ist. 4) Durch seine kleine überall herumkriechende Wurzeln, und die bindende Eigenschaft derselben macht es die Oberfläche der Erde hart und zähe, so, daß das Moos welches für die Wiesen so schädlich ist, sich daselbst setzen, aber niemals einwurzeln kann. 5) Wenn die Wurzel im Frühling aus den Aeckern und Gartenfeldern ausgerissen, im Wasser abgewaschen, und von der Erde befreyet wird, so giebt sie besonders in Jahren wo das Futter fehlt, ein sehr gutes und nährendes Futter für die Ochsen und das junge Vieh. Und 6) kann von dem Graße selbst ein sehr häufiges und gesundes Heu geerndet werden für Pferde, Kühe, Schaafe, Ziegen und dergleichen, (des Saamens nicht zu gedenken, der, wenn er gesammelt wird, für wälsche Hühner ein sehr gutes Futter ist.)

Die Quecken können gar leicht ohne die mindeste Kosten durch Auseinanderreissen der Wurzeln vermehrt, und zu künstlichen Wiesen sehr

nützlich angewendet werden, es ist nicht nothwendig dabey, mit Mist zu düngen. Man hackt erstlich die Queckenwurzeln mit einem Beil auf einem Hackblocke in ein halb bis dreyviertel Finger lange Stücke, oder wenigstens in die Länge, daß jedes Stück ein bis zwey Augen oder Keimen hat. Nach dem Pflügen und Zubereiten läßt man ihn erst mit einer gewöhnlichen Ege beegen, nach dem Egen geschiehet die Einsaat der kleingehackten Quecken so dick als möglich, darauf werden sie mit einem Thalpfluge so dicht untergepflügt, daß die Furchen größtentheils zusammenlaufen, und zuletzt wird das Land mit einer leichten Walze gewalzt, damit die daraus entstehende Wiese einigermassen eben wird. Diese Quecken geben dann in Menge ein gutes Heu. Kommt nun aber noch Dünger hinzu, so muß es um so einträglicher werden.

Mittel den Dünger zur Verbesserung des Feldbaues zu vermehren.

Man bauet ein Haus auf Säulen, so lang und breit, als es die Menge des Viehes erfordert. Man wählet dazu eine etwas hochgelegene Stelle, vornehmlich in gutem Erdreiche oder auf dichten thonichten Grunde. Die Säulen werden in unten liegende Schwellen eingezapfet, und miteinander durch schiefe Bindungen verbunden, die von einer Säule oberm Ende bis

zu der andern untern gehen, nachgehends oben mit Balken quer über dem Haus, und am obern Ende mit Bindungen, die längst der Wand hingehen, verbunden. Die Wände machet man nur von alten Brettern oder Zaunstangen, die in diesem Fall von Fichtenreißig muß dichte gemacht werden, die Sonne abzuhalten. Man macht Thüren daran, das hineingetriebene Vieh einzuschließen. Das Haus wird mit alten Brettern, Rinden, Stroh, Torf u. s. w. bedeckt, so, daß das Regenwasser und besonders die Sonnenstralen abgehalten werden.

In dieses Haus bringt man Torf, Maulwurfshügel, untaugliches Stroh, verdorbenes Heu, gesammeltes Laub, verfaulte Bäume, auch Erde, Morast u. d. g. welches man unter einander mengt, und über den ganzen Boden eine halbe Elle hoch ausbreitet. Sobald das Vieh im Frühjahre auf die Weide gebracht wird, muß man erst anfangen, es Mittags in dieses Haus zu treiben. Wenn aber die Jahrszeit es zuläßt, muß man es des Nachts darinnen liegen lassen, und der Hirth muß allezeit seinen Aufenthalt, bey dem Hause zu schlafen, haben, damit er gegenwärtig sey, und das Vieh, einander zu beschädigen, hindern kann. Wenn das Vieh auf dieser Unterlage 8. bis 10. Mittage und Nächte gelegen hat, so ist die untergelegte Erde meist vom Harn durchzogen, und mit dem Miste selbst zusammen getretten, da

läßt

läßt man diesen mit Erde vermengten Dünger ausführen, und legt ihn in Haufen, außer dem Hause, welcher nachdem mit Fichtenreißig überdecket wird. Nachgehends fähret man fort neue Erde u. d. g. einzuführen, und das so lange, als das Vieh außer den Ställen liegen kann: die letzte Erdsammlung leget man in eben die Haufen wie die ersten. Aber die Erdhaufen müssen allezeit, so oft man sie vermehret, wohl wieder zugedeckt werden. Unter dieser Zeit muß man sich auch bemühen andere Dinge zu sammeln, und in dieses Haus einzuführen; als: Alles Auskehricht, allen Harn, der in dazu bestimmten Gefäßen gesammelt werden muß; alle Abgänge, Rübenblätter, und Schaalen, Kohlblätter, das Blätterigte von allerley Wurzeln, weggeworfener Salat, alles Unkraut das ausgejätet wird, allerley Wurzeln und Gras der Erde, das von Menschen und Vieh nicht genutzt wird, besonders Farrenkraut, Neßlen n. d. g. Doch muß man sie nehmen, weil sie noch im wachsen sind, und ehe ihre Saamen reifen. Auch alle Wasserkräuter, die nicht zum Futter taugen, imgleichen gehacktes Fichten = Tannen = und Wachholderreißig u. d. g. was es auch für Namen haben mag.

Die Erdhügel müssen besagtermaßen wohl bedeckt gehalten, und oben spitzig gemacht werden, damit der Regen gut abfließen kann, und sich nicht in die Haufen zieht. Erwähnte Haufen müssen nicht zusammen gepreßt, sondern lo-

cker geschüttet werden, daß der Dünger, und die mit Harn durchnetzte Erde wohl zusammen brennen, und die übrigen dahin gelegte Sachen verfaulen können. Wenn ein solcher Erdhügel ein Jahr alt ist, kann man ihn mit eben dem Nutzen auf den Acker führen wie andern Dünger. Läßt man ihn aber länger liegen, und wird er indessen umgeworfen, von neuem bedeckt, und wieder verwahret, so wird der Dünger viel kräftiger, und kann folglich mit eben dem Nutzen als Dünger auf dem Acker ausgebreitet werden. So kann man im May, Brachmonate, Heumonat, und August mehr Dünger sammeln, als die ganze Zeit von 7. bis 8. Monaten, da das Vieh zu Hause behalten wird; und dieser Dünger ist dauerhafter, und hält den Acker länger im fruchtbaren Stande, als der gewöhnlichermassen gesammelt wird. Wer die Arbeit mit dem Erdmengsel, öfterer Ausführung aus dem Hause, und Zusammenlegung in Haufen, vermeiden will, kann das Haus so hoch machen, daß diese Materien nach und nach können eingeführet werden, und das Vieh auf jeder Schichte einige Nächte liegt; worauf man die Schichten übereinander die ganze Zeit durch vermehret, da das Vieh Mittags und Nachts in diesem Hause kann gehalten werden. Wenn jede Schichte eine viertel Elle hoch gemacht wird, so erfordert es ein Erdbette von drey Ellen dieser 12. Schichten, und das Haus braucht in allem sechsthalb

Ellen Höhe, vom Boden an die Balcken zu seyn. Ist es nun 12. Ellen breit, und 40. lang, so enthält es in einem 3. Ellen tiefen Erdbette 11520 Cubicfuß auf ein Last gerechnet, giebt 1920 Lasten aus erwähnten Dünger. Hat man Gelegenheit durch Rinnen, die in gewisse in die Erde gesetzte Gefäße gehen, des Viehes Harn aus dem Viehhaus des Winters über zu sammeln, so kann man solchen mit großem Vortheil zum Begießen der Erde in diesem Hause brauchen, weil dadurch das Erhitzen, Verrotten und Auflösen des eingeführten Düngers desto besser befördert wird, so hart auch das Vieh den Erdboden zusammen tretten mag.

Jeder Hauswirth, der dieses Mittel versuchen will, thut sehr wohl, wenn er mit Fleiß die oberwähnte Dinge sammeln, und über das Erdmengsel im Hause streuen läßt. Er kann versichert seyn, daß er seine Bemühung und Kosten wird bezahlt erhalten, und daß diese Sammlung ungemein viel zur Fruchtbarkeit des Ackers beytragen werde.

Auch kann man Lumpen von wollenem Zeug und Abschnitte von den Arbeitern der Hutmacher, wie auch Hornspäne oder Abgänge die man von den Kammachern und andern Hornarbeitern erhält, in diese Dungstätte schütten, und vermodern lassen, denn sie geben eine vortrefliche Dunge und besser als der Schaafmist wie aus der Erfahrung befunden worden.

Versuch den Land- oder Pflughaber aus der Ackererde zu vertreiben.

Dieser kann am besten vertrieben werden durch die Rockensaat; daß man Rocken dahin säet, wo dieser Haber wächst. Weil sich diese Rockensaat aber nicht an alle Orte hinschickt, so muß man die Landhaber wo man sie nicht ausrotten kann, zu benutzen suchen, zum Brandeweinbrennen auf folgende Art. Man laßt solchen in die Scheune zum trocknen tragen, nachgehends auf der Tenne dreschen und worfeln, daß er dadurch seine lange Hülsen und Spalten verlieret. Eine Tonne dieses also bearbeiteten Landhabers, giebt mit Zusatz acht Kannen, neun Kannen wohlschmeckenden und guten Brandewein.

Das Getreide für den Rost zu bewahren.

Wenn man das Getreide für den Rost bewahren will, welcher viele Körner an einer jeden Aehre des Getreides verdirbt, daß sie anstatt des Meels unreinen schwarzen Staub geben, so schütle man des Morgens vor Sonnenaufgang den Thau vermittels eines von beyden Enden des Getreides ausgespannten Stricks, der oberhalb mit Gewalt berühret wird, ab. In England bedienet man sich eben dieses Hülfsmittels: und damit diesem Uebel sicherlich vorgebeugt werde, so weicht man das Getreide 24. Stunden vorher ehe es gesäet wird, in Salzlacke.

Eine sichere Methode, dem Brand oder Rost im Weizen zuvor zu kommen.

Die Methode, den Brand im Weizen auszurotten, bestehet darinn: daß man im Herbst, Winter oder Frühjahr so viel gedroschenen und geworfelten Weizen nimmt, als man im nächsten Herbste auszusäen denkt, ihn auf den Kornboden legt, und bis höchstens eine quere Hand hoch ebnet. Sobald der Saft in die Tannen kommt, schneidet man Büsche von Tannenästen eine viertel Elle lang, und steckt sie, je dichter, desto besser, überall in den ausgebreiteten Weizen, so läßt man ihn den Sommer über ungerührt liegen, bis die Säezeit einfällt, da man die Tannenbüsche ausziehet, und den Weizen auf die gewöhnliche Art aussäet. Es ist wohl möglich, daß der Nachbaren Aecker denselben wieder von neuem anstecken könnten, alsdann aber wird dieses Mittel von neuem gebraucht, welches eben die Wirkung thun wird.

Verschiedene Mittel, das Getreide vor dem Brand zu bewahren.

1) Man nehme zweyjähriges, gut gewachsenes, und trocken eingeerndetes, und trocken und luftig verwahrtes Getreide zur Saat, und weiche solches in Salz, Kalck und Asche ein, so wird man sehr selten Brand unter dem Getreide haben.

 2) Man

2) Man nimmt auf 10. Scheffel Weizen ein viertel Pfund Alaun, ein halb Pfund Kreide, ein halb Pfund Bleyweiß, ein halb Pfund Salpeter, ein viertel Pfund Salmiack, 3. Metzen ungelöschten Kalck, und einen Zuber voll Düngerlacke. Es wird zuforderst der Kalck in der Düngerlacke gelöscht, und die Lacke umgerühret. Wenn solche sich ein wenig abgekühlet hat, werden die übrige Species wohl zerstossen hinein gethan, und die Lacke wird wieder fleißig umgerührt. Alsdann werden die 10. Scheffel Weizen sorgfältig damit angesprenget, und zu mehrmalen umgestochen. Das Ansprengen des Weizens soll 24. Stunden vorher geschehen, ehe man ihn säet, der Weizen muß auch in der Zeit etlichemal umgestochen werden.

3) Man thut den Saamenweizen in eine Wanne, und schüttet zu einem Scheffel zwey Hände voll ungelöschten Kalck, zwey Hände voll Holzasche und eine Hand voll Küchensalz, sodann gießt man so viel Mistgauche darauf, daß der Weizen davon bedecket wird. Diese Lauge läßt man 12. bis 15. Stunden darauf stehen, rührt aber den Weizen öfters um, hernach giesset man die Gauche völlig ab, breitet den Weizen aus, und trocknet ihn wieder, daß er bequem gesäet werden kann, worauf er bald in die Erde kommen muß.

Untersuchung wie dem Meelthau vorzubeugen sey.

Folgendes einfache und ganz sichere Mittel gegen den Meelthau, ist in einer Gegend gebraucht worden, wo der Meelthau das Getreide alle Jahr verdorben, und wo man nun seit 8. bis 10. Jahren, da es gebraucht worden ist, das schönste Getreide von der Welt einerndtet.

Für sechs Scheffel Saamen nehme ohngefähr den 9ten Theil eines Scheffels ungelöschten Kalcks, drey Hände voll Ofen = oder Kesselruß, und eben so viel Salz. Mische alles wohl untereinander, streue es auf das Getreide, und rühre es mit einer Schaufel wohl um. Besprenge hernach das Getreide mit Mistlacke, und zwar für jeden Scheffel ein ganzes Sprengfaß voll. Während des Besprengens rühre das Getreide beständig um, und besprenge es so lange, bis es ganz feucht ist. Alsdann schütte es auf einen Haufen, und lasse es so eine Nacht durch liegen: Denn diese Operation muß den Tag zuvor vorgenommen werden, ehe man es aussäen will. Das Getreide trocknet hinlänglich, daß es den folgenden Tag zum Aussäen geschickt ist. Säet man mehr als sechs Scheffel, so muß man nach Proportion die angeführte Dosis erhöhen. Der den Tag vorher also zubereitete Saame, muß des Morgens in die Erde gebracht werden; und wenn man des Nachmittags säet,

 muß

muß man ihn erst des Morgens zubereiten: Dann wenn man das Getreide zu lange aufbehielte, möchte es verderben. Weil es aber solchergestalt von Morgens bis Abends nicht hinlänglich trocknen möchte, wofern es all zusehr angefeuchtet worden wäre; so muß man anstatt der sechs Sprengfäßer voll Mistlacke, auf sechs Scheffel nur vier rechnen, das ist: man muß das Wasser, womit man den Saamen einfeuchtet, um den dritten Theil vermindern.

Um alle Zweydeutigkeit in Absicht des Sprengfasses zu vermindern, dessen Größe mancherley ist, so ist zu merken, daß das Getreide nur in dem Grade angefeuchtet werden müsse, daß man im Stande ist, es zu der Zeit auszusäen, die man sich dazu ausgesezt hat; und eben deswegen besprengt man es des Morgens, wenn es des Nachmittags soll ausgesäet werden, weniger als des Abends, da es den folgenden Morgen ausgesäet werden soll.

Wie der Kornwurm zu vertreiben ist.

Die Vertreibung des Kornwurms aus dem Korn geschiehet am besten durch das Wasser. Man hat nemlich bemerkt, daß dieses Thier selbst leichter als das Wasser ist, daß auch alle Körner leichter sind, die Theils schon ausgezehret und leer sind: theils noch nebst dem Wurme, Larven und Puppen enthalten. Dies alles sinkt

nicht so leicht unter, aber die frischen Körner fallen zu Boden. Zwar schwimmen auch gute Körner, die sehr trocken und mehlicht sind, wenn man sie vorsichtig und gelind aufs Wasser legt, aber einmal benetzt und eingetaucht, schwimmen sie nicht mehr.

Läßt man also den Rocken von einiger Höhe auf die Oberfläche des Wassers fallen, doch nicht klumpenweise, da die Körner eins das andere niederziehen konnten, sondern zerstreuet, daß jedes für sich niederfällt, etwa durch einen Trichter wie bey Mühlen, so bleibt alles taub, mit Würmern und Unreinigkeit oben auf dem Wasser, die guten Körner fallen zu Boden, welches noch sicherer geschiehet, wenn man den Unrath, der oben auf schwimmt, etwa mit einem Stabe rühret. Dieses Obenschwimmende muß man doch da nicht lange lassen, damit es von den darauf fallenden schweren Körnern nicht niedergedruckt wird. Man nimmt es also beständig mit einem Siebe weg, oder welches noch besser ist, man läßt es mit der obern Wasserfläche immer gleichförmig über die Ränder des Gefäßes abfließen, oder durch eine an der Seite angebrachte Rinne ablaufen.

Beym Versuch im Großen wird es darauf ankommen, ob es vortheilhafter ist, sich natürlich fliessenden Wassers zu bedienen, oder Wasser zu pumpen, und es von oben herunter auf

das Absonderungsgefäß rinnen zu lassen, oder vermittelst einer Abtheilung im Gefässe, oder einer niedergehenden Röhre das Wasser von unten hinauf steigen zu lassen, damit solchergestalt der aufschwimmende Unrath abgeführet wird. Fängt das Gefäß an voll zu werden, so muß man die gesunkenen guten Körner nicht zu lang weichen lassen, sondern das Wasser straks abzapfen, und das Getreide darnach ausbreiten und trocknen, so bald und so hart man will und kann. Zugleich muß man zusehen, daß nicht etwas von der unreinen Masse mit fortgehet, oder verstreuet wird, sondern auch diese muß gesammelt werden. Dem Federvieh dörfen solche nicht hingeworfen werden, und es ist am besten, wenn man sie im Ofen verbrennet, damit das Ungeziefer am sichersten gehindert werde, anzustecken,

Diesen nutzbaren Versuch kann man mit Nachdenken im Großen auszuführen versuchen, so wird man noch weiter entdecken können, ihn zu verbessern. Bloßes einweichen oder abspühlen mit Wasser, wenn die ganze Masse unter anders vermengt ist, erreicht diese Absicht nicht, alles kommt auf die Art an, die Körner einzeln auf eine rinnende Wasserfläche fallen zu lassen.

Will man die Kornmagazine reinigen und vors künftige vor diesen Insekten zu bewahren suchen,

suchen, so muß man alle in die Augen fallende Ritzen und Oefnungen reinigen, solche alsdann mit heisser und scharfer Lauge von Aschen und Tobackrauch zufüllen und abspühlen, darauf die Risse mit Gipps oder Kütt wohl zu verstreichen seyn. Oele tödten die Insekten sicherer, aber im Großen sind sie zu kostbar. Vielleicht wäre es nicht unnütz, Wände und Fußboden mit Dekokte von Tannen, Wachholdern und Toback zu überstreichen, noch kräftiger aber wird es seyn, dazu Vitriolwasser zu brauchen, als womit man glückliche Versuche gemacht hat, nachdem unterschiedene Mittel vergebens waren versucht worden. Man nimmt ein Pfund gemeinen Vitriol, löset solchen in kochendem Wasser auf, und nachdem er wohl aufgelößet, und im Kessel umgerühret worden, bestreicht man damit alle Fußböden und Wände bis an das Dach, nach einigen Tagen gehet alles Ungeziefer weg.

Ein anderes Mittel, den Kornwurm und allerley Insekten aus dem Korne zu vertreiben.

Dieses thut der Schwefel. Man muß sie aber mit dem Schwefelrauch suchen zu ersticken, ehe sie Eyer legen. Derowegen muß man im Frühjahr genau Achtung geben, wenn sich die Schmetterlinge im Magazin zu zeigen anfangen,

da es dann Zeit, mit dem Rauche anzufangen, und man muß damit fortfahren, so lange man Schmetterlinge siehet, und bis man keine mehr bemerkt; denn sie kommen nicht alle auf einen Tag herfür, sondern etliche Tage nach einander. Die gelegte Eyer selbst werden durch den Rauch nicht verderbt.

Es kann auch den ganzen Sommer durch einigemal im Vorrathshause geräuchert werden; denn natürlicher Weise können dadurch viele Raupen hingerichtet werden, die sich schon im Korn befanden.

Es ist auch nöthig und nützlich vorher das Korn wohl umzuschaufeln, ehe man mit dem Räuchern anfängt, dann der Rauch thut alsdenn bessere Wirkung. Eine andere Zeit da man Räuchern muß, ist im Herbst, oder sobald man merkt, daß die Raupen das Getreide verlassen. Dieses Mittel ist auch nicht besonders kostbar. Man braucht nicht mehr als ein halb Pfund Schwefel, einen Raum von 12. Ellen lang, acht Ellen breit, und vier Ellen hoch damit zu durchräuchern, welches genug seyn wird, die Insekten jedesmal zu tödten.

Ein anderes Mittel das Getreide auf den Boden vor Würmern und Insekten zu bewahren.

Nehmet frische Raute zwey Hände voll, Sevenkraut, sonst Sabine genannt, zwey Hände

voll,

voll, Rheinfarn eine Hand voll, kleine Basilien, große Salbey, Petersilienkraut, Petersilienwurzel, jedes eine Hand voll, Lauchgrün zwey Hände voll. Hacket alles klein, und stampfet es wohl in einem Mörsel. Hierauf thut alles in einen großen Kessel, und schüttet neun Pinten, Pariser Maaß, Mistlacke darüber. Bedecket den Kessel mit einem nassen Tuch, worauf Bretter gelegt werden; so laßt es ungefähr 24. Stunden stehen.

Lasset hierauf alles in freyer Luft auf einem guten Feuer eine viertel Stunde lang kochen, alsdann nehmet den Kessel vom Feuer, und drücket alles zusammen fein stark durch ein Linnen. Das was im Linnen zurückbleibt, hebet zu demjenigen Gebrauch auf, der unten angegeben werden soll.

In den im Kessel befindlichen Safte schüttet 4. Pinten scharfen Eßig, und vermischt es wohl mit dem Safte. Endlich traget diesen großen Kessel auf den Boden, den ihr von den Kornwürmern und andern Insekten befreyen wollet. Alsdann nehmet eine starke Bürste oder Weißbinderpinsel, tauchet ihn in diesen Saft, und bestreichet euren Boden damit folgender Gestalt: Längst den Wänden bestreichet den Fußboden 4. Zoll breit, imgleichen auch die Wände 4. Zoll hoch, oder auch etwas höher, wenn ihr wollt. Dieses Verfahren muß nach 10. oder 12. Tagen

wieder.

wiederhohlet werden. Zur Nachtzeit müssen die Fensterläden auf dem Boden verschlossen werden, und so lange man noch nicht völlig von diesen Insekten befreyet ist, muß dieses, so viel es sich will thun lassen, auch des Tages über geschehen.

Während dieser Zeit muß man das Getreide mit breiten Schaufeln, die lange Handgriffe haben, damit sie bequemer gehandhabet werden können, beständig umwenden. Die Arbeiter müssen das Getreide mit diesen Schaufeln in die Luft und Bogen weiß werfen; dieß beunruhiget dergestalt die Kornwürmer, daß sie nicht in dem Getreide bleiben können, sondern von allen Seiten davon laufen. Weil aber der Geruch des Anstriches, der sich weit ausbreitet, ihnen zuwider ist, so müssen sie sterben, und können nicht wieder in das Getreide zurück kommen.

Nachher muß man das Getreide durchsieben, und nachdem die Witterung beschaffen ist, öfters wieder so wie vorhin umschaufeln. Bemerkt man hierbey, daß die Kornwürmer auf den Boden umher laufen, um zu entrinnen, so muß man solche mit einem Borstwische zusammen kehren, in ein Gefäß worinn ein wenig Wasser ist, werfen, und sie den Hühnern zu fressen geben. Auch kehret man mit einem Borstwisch beständig um das Getreide herum den Staub zusammen, worinn sich eine Menge sol-

cher Insekten befinden, und giebt solche gleichfalls den Hühnern. Man hat auch Versuche gemacht rings um das Getreide herum, mit obigem Safte bestrichene Bretter auf die schmale Seite zu setzen, damit die Insekten, wenn sie zum Getreide zurück laufen wollen, daran verhindert werden. Hierzu ist auch der ausgepreßte Mark dieser Kräuter sehr dienlich, wenn man solchen längst an den Brettern hin, oder auch um das Getreide herum leget. Dieses Mittel kann zu allen Jahrszeiten gebraucht werden; doch hat der Saft der Kräuter im Frühling die meiste Kraft. Statt obiger Kräuter können auch andere stinkende Pflanzen genommen werden, und z. E. der Erdepheu.

Man hat sich aber in acht zu nehmen, daß man nicht den Boden, worauf das Getreide liegt, noch sonst etwas, welches das Getreide ohnmittelbar berührt, mit diesem Saft bestreiche; weil solchergestalt das Getreide mit einem unangenehmen Geruch angesteckt würde, welcher sich auch in das Mehl ziehen würde. Man hat auch bemerkt, daß der Geruch obiges Saftes Wanzen und Fliegen vertreibe.

Die Butter gegen den übeln Geschmack und Ranzigkeit zu bewahren.

Man nehme zwey Theile vom besten groben Seesalz, einen Theil Salpeter, und einen Theil weissen

weissen Zucker. Diese drey Zuthaten stoße man in einem Mörser ganz klein, und man menge alles wohl durcheinander. Sodann nehme man davon zwey Loth auf jedes Pfund Butter, und behandelt sie damit eben so, wie man gewöhnlich mit dem Küchensalze zu verfahren pflegt. Anfangs verspüret man zwar an der Butter den Geschmack vom Salpeter und Zucker ein wenig, allein nach Verlauf von drey Wochen kann man durchaus nichts weiter merken.

Verbesserung des Erdäpfelbaues und Geschmacks.

Der Geschmack der Erdäpfeln gewinnt ungemein, wenn man eine gute Spielart derselben wählet, selbige ohne Untermischung anderer Spielarten in einem, wenn es möglich ist, abhängigen Boden pflanzt, sie sorgfältig wartet, genau zu der Zeit ausgräbt, und einsammelt, da sie völlig reif sind, d. i. wenn die Oberstängel trocken werden, in dem der Saft aus den Stängeln zurück nach der Wurzel herabsteigt. Ließe man die Wurzelfrucht längere Zeit in der Erde, so könnte der flüchtige Theil ihres Saftes in der Erde nicht verdünsten, sondern es würde dagegen das Mehlige teigig machen, folglich in den Erdäpfeln noch bleiben, welche man sogleich nach dem Herausgraben aus dem Boden, in Kellern oder gegrabenen Löchern aufhäuft, weil

der Saft nicht verfliegen kann, sondern zurück tritt. Man muß sie daher im trocknen Wetter einsammeln, von aller Erde reinigen, damit sie auf ihrer ganzen Oberfläche ausdünsten mögen, lauter große neben große, kleine neben kleine, an einem bedeckten, trocknen Orte trocknen oder abdünsten lassen, und nachher an einem trocknen kühlen Orte vor Frost in Acht nehmen. Man muß ferner jedesmal von einerley Größe in einem Topfe beysammen kochen, damit sie alle zugleich gar werden, und wenn man ihren Geschmack vervollkommnen will, so läßt man sie in einem amerikanischen Kochtopfe von gedoppeltem Boden bey starkem Feuer blos vermittelst des Wasserdampfes kochen, und zwar so geschwind als möglich, bis sie gar werden. Statt des doppelten Bodens ist eine kleine geflochtene Horde, welche über dem Wasser in die Seiten des Topfes paßt, hinreichend. Dabey wird der Topf oder der Kessel bedeckt, um den Dampf zurück zu halten, und die Hize zu verstärken. Sogleich als man sie vom Feuer nimmt, drückt man ihre Haut auf, damit sie nicht von dem eingedrungenen Wasser teigig werden, und dann bedeckt man sie mit einem leinenen Tuche. In dieser Lage bleiben sie mehlicht und von gutem Geschmacke. Damit sie nicht im Frühlinge auskeimen, breitet man sie auf dem Boden auseinander, damit sie sich daselbst bis zur Reifung der neuen eßbaren gut erhalten, wofern man sie vor dem

 Abkochen,

Abkochen, weil sie auf den Boden welken, im frischen Wasser einweicht. Um frühzeitige Erdäpfeln zu bekommen, pflanzet man jedesmal die frühzeitigste Art unvermischt allein in den leichtesten Boden, welcher der Sonne ausgesetzt ist. Erfrorne Erdäpfeln geben dennoch ein gutes Stärkmehl, wenn man sie kocht, in Scheiben zerschneidet, und sie trocknet.

Ein geprüftes Mittel gegen das Erfrieren der Erdäpfeln.

Man packt seinen Wintervorrath in einem von allen Seiten drey Fuß breiten Haufen Heu ein.

Eau de Lavande zu machen.

Man mische ein Loth Rosmarinöhl, zwey Loth Lavandelöhl, und ein halbes Maaß Rheinischen, wohl rektifizirten Fruchtbrandwein untereinander. Will man es noch angenehmer machen, so gießt man etliche Tropfen Zimmetöhl dazu.

Honigeßig zu machen.

Ein Pfund Honig oder Mehlzucker in sechs Pfund kochendem Wassers aufgelöst, mit weißen Oberhefen gestellt, wird im Keller bis zur vollendeten Weingährung ruhig gelassen, und endlich in der Drehtonne zum scharfen Eßig gedreht, welcher, wenn er alt wird, dem Weineßig nichts nachgiebt.

Eine vortheilhafte Erfindung, Melonenbeete anzulegen, die eine beständige gleiche Wärme acht Monathe hintereinander behalten.

Man muß im Herbst Rinde von Eichen und Bircken, so wie sie die Gerber brauchen, (das ist Loh) in den Garten führen, solches in Haufen setzen, und alsdann mit Stroh bedecken, (eben so wie man mit der Melonenerde verfähret, die man um diese Zeit aus den Beeten nimmt), damit die Rinde den Winter über nicht gefrieren möge. Wenn nun die Melonenbeete sollen angelegt werden, werden die Lohhaufen aufgemacht, und der Loh in die Beete eine halbe Elle tief gleich ausgebreitet, gefüllet, darauf die Beete mit lockerem Stroh, nach der gewöhnlichen Art vollends gefüllet, und wenn dieses Stroh anfängt überall und gleich durch zu brennen, auch zusammensinkt, muß man über das Stroh eine Schichte von vorerwähnten Gerberloh einer Elle hoch, oder noch höher legen, biß die Beete zulänglich gefüllet sind; und wenn diese letzte Schichte Lohe auch von Stroh erwärmet, und angezündet wird, füllt man Erde etwa 13. Zoll hoch darauf. Die auf solche Art zubereiteten Melonenbeete behalten eine beständige gleiche Wärme vom Frühling an, bis spät in den Herbst, wie kalt auch immer die Frühling- und Herbstzeit seyn mag; und bringt auch selbst alsdann,

wenn der Sommer schlecht und rauh ausfällt, dennoch vor Mitte des Sommers reife Melonen herfür. Gute Hauswirthe auf dem Lande können beßer einen Vorrath von Rinde erhalten, die sie von ihrem Brennholze nehmen können, und sich damit Treibbeete auf solche Art zurichten, auch solche auf mehrere Art benutzen; z. E. so kann man auf ein einziges Beet erstlich Weißkohl, und nachdem dieser heraus ist, Blaukohl u. s. w. setzen.

Ein sehr leichtes Geheimniß in zweymal 24 Stunden großen Sallat, Blumenkohl u. d. g. zu erziehen.

Man weichet den Saamen in Brandwein ein, und thut ein wenig Taubenmist, auch geloschten und todten gepülverten Kalch unter den Dünger, womit man das Erdreich dünget.

Versuch alle Arten von Früchten zu erhalten, daß sie gut bleiben viele Jahre.

Man nimmt ein gläßernes Gefäß, dessen Oeffnung so weit ist, daß man die Früchte, ohne sie zu beschädigen, hinein thun kann; hierauf trockne man sie ein wenig bey dem Feuer, um sowohl die innwendige Luft dadurch zu verdünnen, als auch die Feuchtigkeit wegzubringen, welche sich etwa an den Seiten des Glases aufhalten möchte: Alsdann thut man die Frucht hinein,

hinein, die aber ganz gesund und rein, und weder zu grün noch zu reif seyn muß. Vor allen Dingen aber sehe man wohl zu, daß sie nicht naß ist. Hernach thut man einen Stöpsel oder Deckel von Glas darüber, und versiegelt es hermetisch, so, daß man den Rand des Deckels und die Lippen des Glases an der Flamme eines Lichts zusammen schmelzet, daß sie beyde nur einen Körper ausmachen. Hierauf setzt man dieses Gefäß an einen Ort der weder zu kalt noch zu heiß ist, als z. E. in einen tiefen Keller dessen Luft mit der äussern wenig Gemeinschaft hat, und also das ganze Jahr hindurch unverändert bleiben kann. Auf diese Art lassen sich die Früchte lange Zeit gut erhalten, ohne die geringste merkliche Veränderung zu bekommen.

Das Winterobst im Großen lange zu erhalten.

Um dasselbe lange zu erhalten, muß man solches auf den Bäumen völlig reif werden, und an einen hellen und recht trockenen Tage behutsam abpflücken lassen. Hierzu muß man nun vorher kleine Tönnchen in Bereitschaft halten, welche recht rein ausgewaschen, und völlig wieder ausgetrocknet sind. Man leget sodann das abgebrochene Obst, welches gar nichts schadhaftes haben muß, behutsam nacheinander hinein,

bis die Fässer voll sind, und spündet selbige recht fest zu, damit keine Luft hinein dringen könne. Hierauf läßt man die Tönnchen an einem trocknen Orte, wo die Luft durchziehen kann, so lange liegen, bis eine starke Kälte kommt, da man sie dann in ein trockenes Gewölbe bringen muß, wo sie vor dem Froste gesichert sind. Etwa um Weihnachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trockenen Tuche abgewischt, und auf das neue wieder behutsam eingepackt, das schadhaft gewordene aber zurück behalten. Hierbey ist überhaupt gut, wenn man kleine Gefäße hat, die man allzeit wieder anfüllen kann, weil sie sich alsdann nicht gern lange halten, wenn man eine Tonne erst angebrochen hat. Gegen Ostern kann man sie wieder durchsuchen und abwischen. Da auch fast eine jede Sorte ihren besondern Monat zu ihrer völligen Reife hat: so ist es gut, wenn man zu ieder Sorte ein eigenes Gefäß hat. Bey diesem Einpacken des Obstes vom Baume in die Fässer, rathen einige noch trockene Hobelspäne, jedoch nicht von fichtenem Holze, einzulegen, Hollunderblüte und reine Holzasche sind besser. Nach der Hollunderblüte soll das Obst einen Muscateller = Geschmack bekommen.

Wie in dem Mooße nutzbar können Pflanzen erzogen werden.

Man hat aus der Erfahrung befunden, daß Gewächse, welche man in Moos gesäet oder gepflanzet hat, eben so geschwind und noch besser gewachsen und fortgekommen sind, als in der besten Erde. Die Zwiebelgewächse scheinen besonders das Moos zu lieben. Die Tuberrosen sind darinn 4. Fuß hoch aufgewachsen, und haben wohl 40. Blumen von schöner Farbe und Geruch getragen; besser als sie jemals in der schönsten Erde geworden sind. Sie werden übrigens so abgewartet, als wenn sie in der Erde stünden. Wenn das Moos einige Zeit gelegen hat, so wird es in eine feine schwarze Erde aufgelößt; dieses geschiehet innerhalb 2. bis 3. Jahren. Liesse man das Moos so lange Zeit, ohne es zusammen zu drücken, so würden die darinn stehende Pflanzen in Gefahr zu verderben seyn, weil in dem Moos rasenleere Zwischenräume bleiben, welche die Wurzeln hie und da bloß lassen. Man muß also von Zeit zu Zeit das Moos um den Stamm zusammen drücken, und dieses desto öfter und stärker, je härteres Erdreich die Pflanze liebet. Noch besser aber ist es, die Erde, die auf den Boden des Kastens gefallen ist, gar wegzunehmen, und an ihrer Stelle neues frisches Moos zu legen. In dieser Absicht setzt man den ganzen Kasten ins Wasser, so,

daß es an allen Seiten über ihn gehet, da dringt dann das Wasser durch die innere Wände in den Kasten, und in das Moos, und löset das Moos vom Kasten ab, daß man es mit dem Gewächse herausheben kann, ohne dieses zu beschädigen. Man sollte glauben, die feine Erde, die aus dem Moos entstehet, wäre nützlicher, als das frische Moos, die Erfahrung aber lehret das Gegentheil. Die Orangerie-Gewächse die in der Erde nicht treiben wollten, wenn es gleich die beste Erde war, kamen sogleich fort, wenn man sie in Moos setzte. Es ist also zu rathen, daß man das Moos entweder rein, oder mit allerhand Erde und Dünger vermengt, zu denen Gewächsen braucht.

Von dem Gebrauch der Brennessel einen feinen Flachs daraus zu bereiten.

Die Brennessel ist jedermann bekannt, daß sich aber daraus so feiner Flachs machen läßt, der selbst zu Nesseltuch dienet, wird nicht jedermann wissen. Die Art, wie sie dazu muß behandelt werden, ist folgende. Die Nessel perrennirt, oder wächst jährlich aus ihrer Wurzel. In fetter schwarzer Erde wird sie geil. Die obersten Stengel sind ein gutes Futter für die Kühe, welche davon viel Milch geben, aber kein anderes zahmes Vieh genießt sie. Will man sich einen großen Vorrath verschaffen, so

muß

muß man die Stelle, wo sie wächst, wie einen Acker pflügen, daselbst muß man sie auch ungestört wachsen lassen. Die rechte Zeit zum Abschneiden ist, wenn die untersten Blätter anfangen schwarz zu werden: Man kann sie auch leicht zweymal schneiden, erst wenn die Larven, eine gewisse Gattung Schmetterlinge, die Blätter verderben, darnach gegen den Herbst. Man braucht die Wurzeln nicht vor der Winterkälte zu verwahren, denn die zurückbleibende Stengel vermodern und bedecken die Wurzeln hinlänglich. Nachdem die Stengel getrocknet sind, röstet man sie auf Rasen, oder im Wasser, wie Hanf. Die Zeit, wann sie müssen aufgenommen werden, läßt sich allgemein nicht angeben, weil die Witterung so ungleich ist, die Röstung ist zulänglich, wenn die Fäden weißgelb sind. Einige Stengel sind viel dicker und länger, als die andern, man muß sie auslesen, und jeden vor sich rösten. Bey dem Brechen müssen die groben zuvor mit einem hölzernen Schlägel wohl zerklopft werden, mit den feinen verfährt man wie mit Hanf und Flachs. Uebrigens werden sie auch durchgängig wie Flachs bereitet, ausgenommen, daß die Glieder der Stengel bey gröbern und feinern Nesseln müssen bedachtsam zerklopft werden, sonst gehen die Fäden an der Stelle ab.

Den Flachs und Hanf fein und weich zu machen.

Der Flachs wird erstlich in solche kleine Bündel getheilt, daß drey davon ein solches ausmachen, wie bey gewöhnlichen Kaufflachs gebräuchlich sind. Indessen wird es hart zusammen gebunden, und wie man Kleider ausklopft, mit Klöppeln geschlagen, bis es warm wird, alsdann aufgenommen und umgewand, zusammengewunden, und von neuem geklopfet. Alsdann wird es auf einer groben, und darnach auf einer feinen Hechel gehechelt. Nachgehends kochet man für drey Kreuzer Baumöl zu zwey Löffel Wasser, worinn eine Bürste getunket, und der Flachs damit gebürstet wird, bis er zulängliche Gelindigkeit erhält, worauf man ihn in kleine Docken zusammen windet.

Eine andere Art.

Der Flachs der auf eine angeführte Art in kleine Bündel ist getheilt worden, wird locker umbunden, in einen Zuber gelegt, darein Wasser gegossen wird, und bleibt solchergestalt stehen, bis er wohl durchnetzt ist, da man dann das überflüßige Wasser abgießet. Mittlerweil macht man nun eine Lauge, aus einem Viertel rein gesiebter Asche, zu einem halben Pfund Flachs, welche Asche in einen andern Zuber gethan, und darauf so viel Wasser gegossen wird, daß die

Asche sich auch wohl durchnetzt, da sie dann nachgehends mit einem Holze wohl zerstoßen, und wie ein wohl zerrührter Brey vermengt wird. Alsdann gießt man mehr Wasser dazu, immer nach und nach, unter beständigem Stoßen und Umrühren, bis genug Wasser dabey ist, worauf man es still stehen läßt, daß es sich wie eine andere kaltgemachte Lauge setzt; darnach wird es abgegossen, und mit folgendem vermengt: Man nimmt kleines Fichtenreißig, Dannenharz, und Dalch, kocht es über einem gelinden Kohlfeuer zusammen, gießt das Dicke ab, und vermengt das Dünne mit oberwähnter Lauge, kochet auch eine Brühe, und legt den feuchten Flachs hinein, bis er einen Gäscht macht. Darnach wäscht man den Flachs mit reinem warmen Wasser, bis die Lauge wohl abgespület ist, und nachgehends mit Wasser darinn ein Pfund Seife auf jedes Pfund Leim gekocht ist; zuletzt wird reines warmes Wasser auf den Flachs gegossen, und man läßt es einen Tag stehen, wäscht ihn wohl ab, trocknet den Flachs, und windet ihn zusammen.

Den Flachs wie Seide zu machen.

Nimm einen Theil Kalck, und zwey bis drey Theile gute Asche, gieße Wasser darüber, lasse es eine Nacht stehen, bis eine scharfe Lauge daraus worden, welche alsdann recht helle abgeseihet werden muß.

Sodann nimmt man von dem Flachs eine Hand voll auf einmal, verknüpfe solchen auf beyden Seiten, daß er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breitet man ihn voneinander und leget ihn also in einen Kessel, in welchem zu unterst etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden; auf den Flachs wird wieder ein Tuch und abermals eine Lage Flachs ausgebreitet. — Und so fort eine Lage um die andere, bis der Kessel fast voll ist.

Darauf gießet man nun die abgeseihete Lauge über den eingelegten Flachs, und läßet es etliche Stunden lang sieden; worauf man ihn heraus nimmt, und in frischem Wasser spület. Nach Befinden kann man diese Auskochung noch einmal wiederholen. Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, nochmal gebrechet, geschwungen, fein zerrieben, hernach durch eine grobe, und endlich durch eine recht klare Hechel gezogen. Hiervon bekommt der Flachs einen schönen Glanz und Zärte im Haar. Das abgegangene Werg wird kartätschet, und wie Baumwolle gekämmt, da es dann auf verschiedene nützliche Weise zum unterfüttern anstatt der Baumwolle gebraucht werden kann.

Der Hanf wird auf folgende Art zubereitet, daß seine Fasern so zart und biegsam werden, wie die Fasern des feinsten Leins.

Verschiedene bestätigte und richtig befundene Versuche haben gewiesen, daß sich der Faden des Hanfes schon in der Pflanze befindet, und ihn nicht erst die Kunst herfür bringt; die Rinde ist eine Art von natürlichem Faden-Gebinde, das man vom Stengel absondern muß, dieser Faden ist mit einer schmutzigen, leimartigen Feuchtigkeit mit dem Stengel verbunden, und man nimmt verschiedene Arbeiten vor, ihn abzusondern. Die erste ist den Hanf zu röſten; die andere ihn zu brechen. Bisher hat man hierbey nur ein sehr unvollkommenes Verfahren beobachtet, und deßwegen nur sehr schlechte Fäden bekommen. Will man aber die einfachen Arbeiten, die jetzo umständlich beschrieben werden sollen, nach einander vornehmen: so wird man ohne einige Vergrößerung der Kosten den vollkommensten Flachs erhalten, der auch dem besten Linnen nichts nachgeben wird. Noch mehr: Das Werg, das man bisher weggeworfen hat, läßt sich durch eine einfache Zurichtung in den Stand setzen, daß es Fäden giebt welche zu den schönsten Spitzen tauglich sind.

Man röstet den Hanf auf zweyerley Arten; Einmal leget man ihn ins Wasser, nach diesem

diesem breitet man ihn auf dem Rasen aus, daß er von der Sonne beschienen werden kann, benetzt ihn von Zeit zu Zeit, und reibet ihn. Das anderemal wird er auch trocken auf dem Rasen ausgebreitet, und also nur vom Thau befeuchtet. Ohne Zweifel muß man bey dem ersten Verfahren bleiben; das andere nimmt dem Hanfe seinen Gummi nicht hinlänglich, daß sich die Schaale von dem Stengel absondern ließe. Es ist unnöthig sich bey diesem Umstande lange aufzuhalten, das Wasser ist allein das gehörige Auflösungsmittel, und der Thau ist nicht zulänglich.

Das erste was man zu thun hat, ist sich mit einem zulänglich großen Behältnisse zu versorgen, in welches man die ganze Hanferndte legen kann, darinnen durchnetzt zu werden. Wann der Hanf darein gelegt ist, so muß man sorgfältig den geringsten Anfang der Gährung beobachten, um alsdann ander Wasser aufzugießen; wie solches zu bewerkstelligen ist, wird die Uebung lehren. Hierinn bestehet die ganze Kunst des Röstens beym Hanfe; wegen der Fäulniß hat man nichts zu befürchten, der Faden faulet im Wasser nicht, aber wenn man die geringste Gährung erregt, so verbrennt er. Es wäre zu wünschen, daß sich wegen der Zeit, wie lange der Hanf im Wasser bleiben muß, bestimmte Regeln geben ließen, aber eine kleine Erfahrung wird hierinnen zulänglichen Unterricht erthei-

ertheilen. Das aber ist nöthig zu wissen, daß die Schaale am Stengel hängen bleibt, wenn man den Hanf nicht lange genug im Wasser läßt, diese Schaale giebt alsdann nur einen sehr harten Faden, der sich nicht wohl bearbeiten läßt. Läßt man aber den Hanf zu lange im Wasser, so schwächt man die Faßern allzusehr, und sie behalten nicht Festigkeit genug, sich nach der ganzen Länge des Stengels abziehen zu lassen; die Faßern werden alsdann reissen, und viele mit beträchtlichem Verluste an dem Holze hängen bleiben.

Ist man also versichert, daß der Hanf zulänglich geröstet ist; so muß man ihn aus dem Wasser nehmen, und ihn in der Sonne ausbreiten, wodurch man ihn vorbereiten wird, daß er sich sehr leicht brechen läßt. Es giebt auch zwey Arten, die Schaale von dem Holze abzusondern: in einigen Ländern bricht man ihn, und in andern schälet man ihn. Die letzte Art ist vorzuziehen, weil sie die ganze Länge des Fadens enthält.

Wenn der Hanf geschälet ist, so ist das einzige noch übrig, was man so sehr verlangt, den Faßern so viele Biegsamkeit, so viele Feinheit, und selbst so vielen Glanz zu geben, als der Hanf fähig ist, um dadurch einen rechten guten Faden zu erhalten. Dieses so viel als möglich zu erlangen, theile man den Hanf in verschie-

dene

dene Bunde, jedes ohngefehr ein viertel Pfund am Gewichte. Man binde jedes Bund in der Mitte mit Bindfaden zusammen; dieses ist nöthig, damit sich der Faden nicht verwirre, indem man ihn handthieret. Diese Hanfbündel werfe man in eine Kufe, welche der Menge des Hanfes gemäß ist, und Oeffnung hat, wie diejenige, deren man sich zum ordentlichen Laugenwaschen bedienet, damit man das Wasser desto leichter ändern kann. Hierinnen lasse man den Hanf mehr oder weniger weichen, und ändere das Wasser ohngefähr alle 24. Stunden. Vier, fünf oder sechs Tage werden zulänglich seyn, das noch übrige Gummi aufzulösen.

Wenn man den Hanf also durchnezt hat, so nehme man ihn aus dem Wasser und reibe ihn gelinde mit der Hand, nach diesem bringe man ihn in reines Wasser, bis er solches nicht mehr unrein macht, und das Wasser völlig klar wieder ablauft, wobey man in Acht nehmen muß, den Hanf so wenig als möglich zu vermengen. Wenn die Fasern sich vermengten oder untereinander wickelten, so würden sie sich verwirren, und wenn man sie auf den Kamm brächte, würden sie reissen und sich verkürzen, welches sehr nachtheilig ist. Die Güte und Schönheit bestehen in seiner Feine, in der Biegsamkeit, in der Länge, und in seinem Glanze. Beobachtet man dieses ordentlich, so wird man Hanffasern erhalten, die fast der Seide gleich kommen,

sie

sie werden sich leicht absondern und theilen lassen, feiner werden, und sich so reinigen, und zu einer solchen Weisse bringen lassen, ohne daß man gar viel Waschens dabey nöthig haben wird. Hat man durch die letzte Wäsche alle fremde Theile abgesondert, ist der Hanf zulänglich zertheilt und rein, und lauft das Wasser wieder hell ab, so nimmt man ihn mit der schon angezeigten Vorsichtigkeit, ihn nicht zu vermengen, heraus. Nach diesem bringt man ihn auf Stangen, die der Sonne so sehr als sich thun läßt, ausgesetzt sind. Wenn er trocken ist, bringt man ihn vorsichtig zusammen, und nimmt sich allemal in Acht, daß die Faßern nicht untereinander kommen.

Der Hanf wird, nachdem er so zubereitet ist, gelinde geschlagen, und nun darf man den Staub nicht mehr fürchten, dem sonst diejenigen ausgesetzt sind, die den Hanf schlagen; dieser Staub ist sogar tödtlich, wenn er auf die Brust fällt. Eine so beschwerliche und gefährliche Arbeit wird durch dieses neue Verfahren erleichtert, und weniger schädlich gemacht. Nach diesem ist der Hanf zulänglich vorbereitet, daß er durch den Kamm gehen kann, man hat keinen Staub mehr zu befürchten, und wenn man sich enger Kämme und treuer und guter geschickter Arbeiter bedienet; so wird man auch gehechelten Flachs erhalten, aus dem sich ein Faden von der besten Art machen läßt, selbst die Hanfköpfe, die man ordentlich

wegwirft, werden nach diesem neuen Verfahren sehr fein, und diejenige, welche ihn zwirnen, haben den beschwerlichen leichten Staub nicht mehr zu fürchten.

Man hat bemerkt, daß der Flachs, wenn er auf einem grünen Rasen geröstet wird, weit zärter werde, als durch die Röstung im Wasser.

Auf eine vortheilhafte Art Talg oder Unschlichtlichter zu machen.

Man macht am besten die Unschlichtlichter dünn und nicht zu dick, und nimmt zu Dachten statt Baumwolle, Werk, weil sie auf solche Art viel länger brennen.

Käse vor Würmern zu verwahren.

Käse in Hopfen gelegt, bekommen einen angenehmen Geschmack, und halten sich vor Würmern. Manche legen ihn in Birkenlauge.

Dem angegangenen Hering zu helfen.

Dem Hering der etwas angegangen ist, hilft man, wenn man ihn ins Wasser legt, darinnen Erlenrinde geweichet worden, nachgehends ihn spaltet und räuchert, den schmeckt er wie Bücklinge.

Gänse von dem Fuchse zu sichern.

Man beschmiere ihren Kopf mit Pech.

Hühner geschwind fett zu machen, auch daß sie sehr viel legen.

Fürs erste giebt man ihnen kleine Bälle von zermalmeten Buchekkern. Legen werden sie viel, wenn sie die Loosung vom Haasen bekommen.

Tannen schnell wachsen zu machen.

Man begießt sie mit Seifenschaum, der beym Waschen des Tuchs übrig bleibt.

Espen in den Gärten auszurotten.

Man bohret ein Loch schief den Baum hinunter in den Kern, und legt etwas Salz dahin. Der Baum wird absterben, und die Wurzel vertrocknen.

Das Fleisch sonderlich im Sommer lang zu erhalten.

Eine bewährte Art in der heissen Sommerzeit das Fleisch acht biß vierzehn Tage ohne Fäulniß zu erhalten ist diese: Daß man dasselbe in abgenommene saure Milch legt, und diese den ersten Tag zweymal, hernach aber täglich einmal abgießt und erneuert. Es ziehet selbige das Blut aus, und macht das Fleisch mürbe, läßt ihm aber seinen natürlichen Geschmack, auch sogar in der Brühe, wenn es vor dem Kochen wohl in frischem Wasser abgewaschen worden. Ja wann das Fleisch schon

einigermassen angelauffen ist, benimmt ihn die Milch solches wieder, wenn sie auch nur eine Nacht darüber stehet.

Noch länger erhält sich das Fleisch, wenn man dasselbe in Zucker einmacht. Man darf hierzu nur Moscowode oder den gröbsten Hutzucker, ja so gar Syrup, den eingekochten Saft von Möhren, von Most, oder von den Stängeln des türkischen Weitzens nehmen. Der Zucker und die gedachten Säfte führen ein weniger fressendes Salz, als das gemeine Küchensalz bey sich, überziehen das Fleisch mit einem Balsam und verschliessen die Poros desselben, daß also die Luft weder von aussen hinein würken, noch die im innern verschlossene herausgehen, und eine Gährung verursachen kann. Diese Art des Einmachens ist eben nicht verschwenderisch, denn man kann das Wasser, womit das Fleisch abgespühlet und die Böckelbrühe, wieder sieden, und die Süßigkeit zu einem Syrup machen, der abermals zum Einmachen des Fleisches, oder bey dem Destilliren des Aquavits gebraucht werden kann. Wenn man das Fleisch, welches nicht sogleich verbraucht werden soll, bey heissen Tagen mit dem bekannten Salatkraute Dragun, reibt, so werden die Schmeißfliegen von demselben abgehalten.

Auch erhält sich das Fleisch lange gut, wenn es mit Lachen Knoblauch oder frischen Brennnesseln

nesseln umwickelt, oder in ein leinenes Tuch geschlagen, und entweder in trockenen Sand oder in Hirsenkörner eingepackt wird. Der Sand oder die Hirse kann in einem Kasten in eine trockene, luftige und kühle Kammer gesetzt werden. Noch ist es eine nicht zu verwerfende Art der Conservation des Fleisches, wenn man es gleich nach dem Einschlachten im Winter derb durchfrieren läßt, und alsdann zwischen Stroh im Kasten packt, die man an Orte stellt, wo weder Stubenwärme noch gelinde Witterung das Aufthauen des Fleisches veranlassen könnte. Ein Stück Fleisch muß bey dieser Erhaltungsart das andere nicht unmittelbar berühren, welches auch bey dem Aufhängen in Kellern oder auf den Boden wohl zu beobachten ist, weil dadurch sowohl, als auch wenn das Fleisch im Hängen oder Liegen in freyer Luft, mit einer Seite an einer Wand u. d. gl. anstößt, demselben ein übler Nebengeschmack mitgetheilet wird.

Eine jede Butter der holländischen gleich zu machen.

Man säubert in dieser Absicht ein Pfund etwas alten holländischen Käß von allen Unreinigkeiten, rühret ihn mit etwas Sahne recht klein, und vermischt diese Sahne mit dem aufgelößten Käße mit so viel anderer Sahne, als zu acht Pfund Butter erfordert wird. Wenn

man diese sodann buttert, so erhält man eine sehr wohlschmeckende fette Butter, die der holländischen ähnlich ist.

Den Koffe von Martinique dermassen zu veredeln, daß er fast so gut schmeckt als der Levantische, und zugleich auch der Gesundheit unschädlicher wird.

Man nimmt ein Pfund Kaffebohnen, welche gebrannt werden sollen, schüttet sie in einen porcellanen Spülnapf, oder ein sonst wohl glassurtes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, rührt die Bohnen einigemal herum, gießt das übelriechende Wasser nach einigen Minuten durch einen Durchschlag ab, schüttet die Bohnen in ein reines Tuch, um ihnen die meisten Feuchtigkeiten zu benehmen, trocknet sie sodann auf Papier auf den Ofen, oder an der Sonne, und läßt sie hernach ganz schwach brennen.

Die Güte der Koffebohnen zu untersuchen, und denen von Seewasser verdorbenen Koffebohnen den übeln Geschmack zu benehmen.

Wann das darauf gegossene warme Wasser eine Citronengelbe Farbe annimmt, ist der Koffe gut, wird es aber grün oder braun, so hat derselbe Schaden gelitten.

Um

Um nun denen vom Seewasser verdorbenen Koffebohnen den übeln Geschmack zu benehmen, thut man bey dem Brennen auf jedes Pfund derselben, ein paar Zwiebeln, von welchen die äußere Schaale abgezogen worden, zu den Koffebohnen, und brennet dieselben mit den Koffebohnen. Die Zwiebeln ziehen einen sehr garstigen Geruch an sich, und die Bohnen werden von demselben befreyet, ohne im geringsten den Geschmack der Zwiebeln anzunehmen. Ein vorhergegangenes zweymaliges Waschen der Bohnen, mit brühendem Wasser benimmt ihnen die vorgedachte Eigenschaft noch um so mehr.

Von dem Nutzen den Rocken zur Aussaat zu räuchern.

Es ist eine alte Gewohnheit kalten Rauch über den neuen Rocken gehen zu lassen, den man zur Aussaat bestimmt, in den Gedanken, die Raupen im Herbste abzuhalten, theils auch die Fruchtbarkeit zu vermehren.

Dieses Handthieren ist nur bey denen erfahrensten Hauswirthen gebräuchlich gewesen, der Nutzen davon hat sich am besten in Dörfern gewiesen, wo abgetheilte Aecker die Stücke, welche mit geräuchertem Rocken besäet waren, von andern zu unterscheiden, verstattet haben.

Dieses Räuchern geschiehet in den Badstuben, da man den Rocken auf die Bank 1. 2. höchstens

 drey

drey quer Finger hoch, legt. Man wählt alt verrottet Holz von Boden von Pferde = oder Viehställen, den Ofen damit zu heitzen, so sparsam, daß die Wärme nicht viel stärker wird, als starke Sonnenwärme, aber so viel Rauch als möglich entstehe. Nach Ablauf eines Tages ist meistens der Rocken zulänglich trocken, daß er unter den Zähnen knirschet, doch ohne trocken genug für die Mühle zu seyn, wenn er diese Zeit über nur 4 oder 5 mal mit Schaufeln und Hacken ist umgeworfen worden.

Man muß ihm seine Zeit lassen, einige Stunden zu erkalten, ehe man ihn säet, wenn alles gut gehen soll, und hat dieser neue Rocken einen Vorzug vor allem alten.

Damit man nicht den theuren trocknen Rocken von andern Orten kaufen muß, kann jeder Hauswirth im Herbste eine begehrte Tonnenzahl solches getrockneten Rocken aufs andere Jahr aufheben, da er leichter handthieret und gewartet wird, ohne auf dem Boden bis zur Saatzeit Schaden zu nehmen.

Die, welche Malzdörren haben, können so viel als sie bedürfen mit geringer Mühe trocknen, aber in Badstuben gehet es etwas langsamer wenn die Aussaat bald geschehen soll; weil da zu wenig Raum ist.

Versuch aus Hopfenreben Garn zu machen.

Nachdem der Hopfen abgepflückt ist, muß man alle Blätter genau ablesen; darnach werden die Rancken geröstet, welches auf verschiedene Art geschiehet. Die beste Art, hält man dafür, sey, wenn man die Rancken in fließend Wasser legt nach dem Rösten, welches alles bald abspület, was durch das Rösten losgemacht wird. Manche lassen sie erst einige Nächte im Thau liegen, ehe sie das Rösten anfangen, und dieses soll auch seine gute Wirkung haben. Nachdem werden die Rancken an der Luft getrocknet, auf der Tenne getroschen, wieder im Backofen getrocknet, endlich gebrochen, und übrigens wie Lein oder Hanf handthieret.

Hierbey ist zu merken, daß die Rancken hiervon so fein werden können, als Hanf, wenn man sie recht röstet. Es scheinet die beste Art die Rancken auf solchen Dächern zu rösten, wovon ein warmer Dunst unter dem Schnee den Winter über aufsteigt. Auch ist es nöthig, diese lange Rancken zu zerschneiden, sonsten sind sie schwer zu zwingen, und unbehülflich bey dem hecheln. Aber doch kann man sie bisher nicht zur rechten Weiße bringen, doch sind dagegen die daraus gewebte Sachen viel stärker, als von Lein oder Hanf, wie die Rancken auch an sich viel zäher sind; denn die Erfahrung lehret, daß das

Bleichen allezeit die Waare frißt. Gleichwohl kann man diese Leinwand zu allerley Gebrauch anwenden, dazu sie eben nicht so weiß seyn muß, und statt dessen kann man eine Farbe darauf bringen. Besonders ist dieses Gewebe sehr dienlich für Bauren zu Sackleinwand, Hemdern, Schlepp=Kleidern und zu Stricken; aber zu Fischer=Geräthschaft dient es nicht länger als ein Jahr, weil man auch verspüret hat, daß sich die Fische davor scheuen.

Eine Erfindung dem Erfrieren der Bäume vorzubeugen.

Dies geschiehet, wenn man die Blätter der Bäume etwas frühzeitiger als sie sonst abzufallen pflegen, abpflücket, man muß aber dabey die Vorsicht gebrauchen, daß man nicht auf einmal alle Blätter abpflücker, (denn so könnte der Baum aus andern Ursachen verderben) sondern jedesmal und nach Gutbefinden etwas, doch so, daß der größte Theil herunter kommt, bevor sie von selbst abfallen. Man muß die Abpflückung auch behutsam vornehmen, damit die Knospen, die im folgenden Jahr Laub bringen sollen, nicht abgerißen werden.

Die rechte Zeit hierzu muß bey jeder Gattung von Bäumen durch absonderliche Proben erforscht werden: denn solches muß bey denen früher geschehen, die wäßriger sind als andere.

Ein

Ein anderes Mittel.

Dieses leichten Mittels bedienet man sich mit gutem Erfolge insonderheit in solchen Gegenden, wo der Nußbaum wegen des Frostes schon schwer zu erhalten: Man leget in die Krone des Baums, nach Beschaffenheit wie sich die Aeste in Zwisel vertheilen, einen oder mehrere Kieselsteine; und der gemeine Mann behauptet, daß dieses das beste Verwahrungsmittel wider das Erfriren sey, womit auch die Erfahrung übereinstimmt. Der Grund davon liegt in der Bedeckung derjenigen Theile des Baumes, wo sich die Regentropfen am häufigsten sammeln, und auf den Stamm des Baumes herabtriefen. Es wird also eine jede andere Bedeckung mit Steinen oder Brettern eben die Würkung thun; dann überhaupt ist es nicht gut, daß man zwischen den Aesten viel Näße sich sammeln läßt, wofern man es nur auf irgend eine Weise abwenden kann. Insonderheit ist dieses bey solchen Bäumen nöthig, welche wegen Mangel der freyen Luft nicht so leicht vom Regen und Schneewasser abtrocknen können.

Von denen Ursachen, weswegen einige zarte Gewächse in manchen Winter erfrieren, und wie diesem zuvor zu kommen ist.

Es geschiehet oft, daß in vielen Wintern manche zarte Gemüßarten, als Kohl, Salad, Spinad,

Spinad, Spargen u. d. gl. wie auch zarte Blumen-Gattungen, als Graßblumen, Goldlack, Violen 2c. erfrieren und verderben; hingegen auch in manchen Winter gut bleiben. Die Ursache dieses Verderbens ist nicht allein die Kälte, sondern wann solche von der Sonne wieder aufthauen, nachdem sie gefroren gewesen, wie auch, wenn solche vom Regen benetzt werden, und hernach wieder frieren, dann aus diesen Ursachen geschiehet es, daß inwendig ihre zarte Fäßerchen zerspringen, welches die Ursache ihres Verderbens ist. Es sind also diese zarte Pflanzen des Winters durch mit Schnee, Stroh, Brettern u. d. gl. gegen die Sonne und Regen zu bedecken, um ihrem Verderben zuvor zu kommen.

Aus Schwalbenwurz Flachs zu machen.

Die Schwalbenwurz wachset auf grobsandigen Bergen zwey Fuß hoch. Bloß die Ziegen benagen die Spitzen. Die eyrund zugespitzten Blätter sind fast herzförmig, und stehen paarweiß einander gegenüber. Aus den Blattwinkeln tragen die lange Stengel kleine weiße Blumen. Die ganze Pflanze ist von eckelhaftem Geruche und Geschmacke, und also innerlich verdächtig, verschaft aber einen schönen Flachs, der häufiger und nicht so zärtlich ist als der gemeine Lein. Sie perenniret etliche Jahre von der Wurzel auf. Sie wird kurz nach der Rocken=Erndte geschnitten,

ten, und alsdann dienet auch ihre Saamen-Kapselseide, Polstern damit auszustopfen.

Die abgeschnittnen Stengel werden getrocknet, und auf Rasen in der Sonne und Feuchtigkeit ausgebreitet, um den Bast abzusondern; wenn dieser losgeweicht, so ist es Zeit, die Stengel vom Felde zu nehmen, abzutrocknen, und wie Flachs zu brechen. Sie werden zwar von der Röstung immer weißer, allein die Fäden verlieren von ihrer Festigkeit; sie werden im Winter Kreidenweiß, aber die gelbliche Farbe ist die rechte Röstung. Vor der Breche, werden die Stengel geschlagen.

Die Fortpflanzung geschiehet am besten durch die Wurzel in Heidenerde, an Anhöhen, die gegen die Sonne liegen. Im Frühling bedeckt man die Wurtzel mit Laub.

Aus Thurnkraut, Waldkohl, Flachs zu machen.

Thurnkraut, Waldkohl, wächst in schwarzer Sanderde auf Bergrücken und trockenen Weiden und Aeckern. Diese Jahrpflanze, welche auf Aeckern mit Lebhaftigkeit wächset, reift nach dem Rocken; der Stengel wächst anderthalb Fuß hoch und einfach, und ist ganz mit glatten etwas grauen Blättern, die ohne Stiele sind, bedecket. Die kleine Blumen sind grün, und die Schode drey Zoll lang. Das Kraut schmeckt wie

Kreße,

Kreße, und ist bey den Schaafen beliebt. Man behandelt das Thurnkraut völlig wie den Flachs.

Aus Hopfen Hanf zu bereiten.

Der Hopfen liefert keinen Flachs zu Nesseltuch, sondern nur zu Säcken, Pferdedecken, Stricken. Man zerschneide die abgenommene Ranken zu zweyelliger Länge, und sortire die dicke, dünne, und die Seitenranken in besondere Haufen, man klopft ihre Spiralwindungen mit einem Schlägel gerade und vorsichtig an den Gelenken, so bleiben sie auf der Erde unter dem Schnee den Winter über liegen. Wenn sie gelblich geworden, und sich vom Baste ablösen lassen, alsdann nimmt man sie von der Erde, um sie zu trocknen, zu dreschen, zu brechen, und wie Hanf zu behandeln. Die Fäden sind so fein als Hanf.

Die Saamen fremder Gewächse am sichersten zum Keimen zu bringen.

Hierzu bedienet man sich einiger irdenen glaßirten Schüsseln, um eine jede Art der Sämereyen in einer besondern Schüssel zu behandeln. Man lege ein leinenes Läppchen in die Schüssel, und darauf feuchtes Moos, welches man fortfähret naß zu erhalten. In das Moos streuet man die Saamen aus; und wenn der Saamen keimet, hebt man jedes Würzelgen, mittelst eines hölzernen

zernen Griffels behutsam aus, um es in die durchgesiebte Erde eines Blumentopfs mit Geschicklichkeit einzulegen, oder vielmehr in die gesteckte Löcher fallen zu lassen. Die feinste Saamen säet man in geriebene verrottete Holzerde so angefeuchtet worden, besonders von verwittertem Farrenkraut.

Anzeige der Gewächse ausser dem Getreide, welche einen guten Brandewein geben, auch Syrup und Zuckermaterie enthalten.

Johannestrauben, sowohl die rothe als schwarze und weisse, geben einen wohlschmeckenden Brandwein. Ihn zu bekommen, werden die Beeren zerdruckt und gähren mit ihren Schoten, man hilft der Gährung mit einem zugesetzten Ferment, daß sie schneller vor sich geht, obgleich die Beeren in gehöriger Wärme auch zur Gährung zu bringen sind. Der Johannesbeerstrauch ist leicht zu pflanzen, nur mit abgeschnittenen Zweigen die man im Frühjahr in die Erde bringt, da sie dann fortwachsen, so lassen sich diese Büsche in grösserer Menge fortbringen, ohne viel Mühe und Kosten.

Rothe Rüben, geben Geist vermöge ihrer Zuckermaterie die sie in Ansehung ihrer Menge enthalten, kocht man frische rothe Rüben im Wasser, daß sie zergehen, drückt man ferner

die

die Brühe aus, und sondert sie ab, und läßt sie nachdem einkochen, so bekommt man einen süssen Syrup.

Sie sind also für Brandweinbrennereyen von ausgezeichnetem Nutzen, die Pflanze dauert nur 2 Jahr, doch wächst die Wurzel in einem Sommer groß, und füllt die Tonne, man kann die Wurzel auch bequem den Winter durch verwahren, nur muß man sie nicht gefrieren lassen.

Mangold, eine Art rother Rüben, die desto mehr verdient gepflanzt zu werden, da die Blätter in der Küche zu Speisen brauchbar sind, und in grösserer Menge gezogen, gute Weide fürs Vieh geben. Die Wurzeln enthalten Zuckermaterien noch in größerer Menge als die vorigen. Jener rothen Rüben in ein halb Pfund getrocknete, giebt zwey und ein Quint Zucker; von eben so viel Mangoldwurzeln aber bekommt man ein ganzes Loth Zucker.

Möhren, enthalten so viel Süßigkeit, so daß der ausgedruckte und eingekochte Saft dem Honig sehr nahe kommt; im Thüringischen richtet man eine andere Art Syrup zu, indem man die Möhren im Wasser zerkochen läßt, und nachdem die abgegossene Brühe verdickt worden, so wird daraus ein sehr wohlschmeckender Syrup, der bey Speisen eben die Dienste thut, wie der Zucker. Man kann hieraus leicht schliessen, wie viel Geist diese Wurzeln geben werden, nachdem

sie

sie gehörig gegohren haben, sie lassen sich so leicht vermehren als die rothe Rüben, und geben im großen angepflanzt, auch gutes Futter für das Vieh. Kühe geben von ihnen viel Milch.

Zuckerwurzeln, diese Wurzeln geben unter allen Wurzelgewächsen den mehresten Brandewein. Aus einem halben Pfund trockene Zuckerwurzeln bekommt man drey Quint herrlichen Zucker. Hierzu kommt, daß sie die strengste Winter aushalten, und im Herbst dürfen sie nicht aus der Erde genommen werden, sondern den Winter über können sie stehen bleiben, da man sie dann das nächste Frühjahr ausgräbt und braucht.

Pastinaken, diese haben einen ansehnlichen Theil von Zuckermaterie, der sich durch den süssen Geschmack in dieser Wurzel entdecket. Sie geben also einen guten Brandewein; der Anbau ist leicht. Diese haben mit den Zuckerwurzeln die Eigenschaft gemein, Kälte auszuhalten, daher sie auch über Winter bis nächstes Frühjahr in der Erde stehen können.

Hollunder, diese sollen einen guten Wein geben, folglich kann man durch geistige Gährung aus ihnen Brandewein bekommen.

Berberisbeeren, (Sauerling oder Sauerdorn), geben einen guten Brandewein, wenn sie wie Most behandelt, und zur Gährung gebracht werden; sie wachsen wild auf Höhen.

Stachelbeeren, geben einen guten Brandewein in ziemlicher Menge. Ferner: Prüsselbeeren, Schlehe, Vogelbeeren, besonders wenn sie gefroren, Holzäpfel welche man aber nicht zu lang muß liegen lassen. Endlich Erbsen, Wicken, Linsen, und dergleichen geben alle Brandewein.

Aus Erdbeerkraut einen vortreflichen Thee zu machen.

Das Erdbeerkraut gehöret unter die innländischen Theekräuter, übertrift fast alle andere an schönen Geschmack und guter Wirkung. Das beste ist dasjenige, welches auf den höchsten Gebürgen wächst. Man sammelt zu diesem Behuf die Blätter mit der Blüte, im März, April und May, wenn sie noch jung sind, bey recht trockener Witterung, und zwar die zärtesten Blätter. Diese muß man so reinlich sammeln, daß man sie nicht waschen darf. Um sie vollends zu trocknen, legt man sie auf Obsthorden an die Luft, nicht aber an die Sonne; weil derselben Strahlen die besten Theile der Blätter verflüchtigen würden. Man kann auch diesen Blättern die Figur geben, welche der ausländische Thee hat, wenn man die Stiele sauber abkneibet, und die feine Blätter auf warmen Blatten über dem Feuer trocknet, dabey aber, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollet, und unter dem Rollen erkalten läßt.

Ist das Kraut auf diese Weise getrocknet, so machet man davon, wie vom andern Thee ein *Insusum*. Der *Extract* aus diesen Blättern wird wie der vom grünen Thee, durchaus grün, und ist von dem wahren Theeextract nicht zu unterscheiden, überdies auch der Geschmack den chinesischen grünen Theeblättern völlig gleich, sogar hat er fast alles angenehme, alles gelind adstringirende, gewürzhafte, oder wie man es sonst nennen will, an sich, welches man an den feinen Thee findet.

Anweisung das ächte türkische Roth zu verfertigen auf Baumwolle und Leinen.

Man reiniget zuerst die Baumwolle in scharfer Lauge durch das Auskochen, alsdann wird sie vor der Färbung in Fischfett von den Eingeweiden der Haußen, Störe, u. d. g. eingeweicht. Dieses Fischfett muß mit einer warmen Lauge von Soda sogleich milchig werden, wenn es dem Färber nützlich werden soll. Endlich wird das eingefettete Garn warm mit einer gelben Brühe von gepulverten Gerberbaumblättern, Galläpfeln und Allaun geträncket, und zuletzt in kochender Brühe von Krapp und Schaafblute roth gefärbt.

Auf eine andere Art solches zu verfertigen, so weiche man zur Probe 4 Loth von gesponnenem baumwollenen Garn in einen erdenen Gefäß 14 Tag lang in Fischthran ein, während

der Zeit drucke man es oft, doch ohne das Gespinste in Unordnung zu bringen, zusammen, und zuletzt winde man den Fischthran heraus, um es in ein Wasser zu bringen, worinnen 4 Loth Sodasalz aufgelöset sind. In dieser Lauge kocht man das Garn eine viertel Stunde lang; das Fett wird vom Salz zu einer milchenden Seife, und man wäscht davon das Garn in kaltem Wasser rein, alsdann setze man eine Brühe von einem Loth Allaun, einem halben Loth Schmack, und einem halben Loth zerstossene Galläpfel an, so man in Wasser abgekocht hat. Dieses ist die Beize für den Grund. Wenn diese durchgestührte Farbebeize zu sieden anfängt, so wendet man das auf dem Stabe hängende Garn eine Stunde lang darein, und nun läßt man das Feuer ausgehen, und man läßt das Garn zwölf Stunden lang in der kalten Kesselbeize, um es nach Verlauf der gedachten Zeit mit der Beize gesättiget im Schatten und auf der Stange zu trocknen, und den folgenden Tag im Wasser auszuspühlen. Nunmehr wirft man ein Loth von der zerschnittenen und zerstossenen Krappwurzel in heisses Wasser, man läßt es aufsieden und verhindert den farbigen Bodensatz, daß er sich nicht an das Garn ansetze, dadurch, daß man die Wurzel gepülvert in ein leinen Säcklein in den Kessel hängt. Noch feuchte wird das auszuwindende Garn in diese Farbe gehängt, und es siedet darinn bey schwachem Feuer zehn

Minuten

Minuten. Mit dieser Brühe hängt man das darinnen kalt gewordene Garn an die Luft zum trocknen, da man es endlich im Wasser ausspühlt. Dieses lebhafte rothe Garn, so man häufig zum Zeichnen der Hauswasche und unter gemengten Leinenzeuge anwendet, hält alle Probe des türkischen Garns und des heissen Seifenwassers, ja sogar einer drey wochentlichen Sonne aus, so wie dergleichen Garn in einer kalten Aschenlauge noch eine lebhaftere Röthe annimmt.

Zur Probe folgen ein paar heisse Farbenbrühen. Scharlachroth zu färben, läßt man das Pfund gebleicht Garn in einer Lauge von 6 Loth Potasche kochen und auswinden, in einer aus drey und ein viertel Loth gestossener Galläpfel, gekochten doch wieder kalt gewordenen Brühe 24 Stunden beitzen, und mit der Beitze trocken werden. Zuletzt kocht man dieses Garn in einem Alaunwasser von sieben und ein halb Loth Alaun, wozu man die Farbe von fünf halben Lothen Fernebock nebst drey Loth Zinnsolution (diese macht die dauerhafteste Farben) gießt. In dieser Mischung wird das Garn gekocht.

Aus Kletten Koffe zu machen.

In Ostfrießland, besonders an den Seegegenden, haben viele Einwohner seit vielen Jahren angefangen die kleine Kletten (welche auch Tüngelsaamen genennt werden) zu brennen, und

anstatt Koffe zu trinken. Das Oberconsistorium Medicum hat bewiesen, daß das Getränke von diesem Tüngelsaamen noch besser als das Koffe-getränke, und wegen seines durchdringenden und angenehm bittern Geschmackes dem Koffe fast völlig gleich sey. Uebrigens muß derselbe wie der Koffe geröstet und gemahlen, jedoch etwas länger gekocht werden.

Einen guten Eßig zu machen, und wie solcher vermehret und conservirt werden kann.

Eine sichere und nützliche Art Weineßig zu machen.

Dieses beruhet auf folgenden zwey Stücken. Erstlich auf der Verfertigung der Eßigmutter; und zweytens auf der Absonderung des Weingeistes von dem zum Eßig bestimmten Weine; welcher ausserdem bey der Gährung verlohren gehet.

Es wird aber die Eßigmutter im gegenwärtigen Falle folgender Gestalt bereitet.

Man stößet im Herbste unreife Trauben in einem Mörser, preßt den Saft aus, und läßt sowohl diesen als die Trauben selbst mit einander eintrocknen. Diese Eßigmutter wirft man in ein versauertes Faß, und rechnet auf zwanzig

Pfund Wein ein Pfund derselben, ehe man aber den Wein selbst aufgießet, thut man ihn in eine wohl verzinnte kupferne Blase, und ziehet z. E. von zwanzig Kannen ungefähr Spiritus vini ab, das übrige in der Blase läßt man abkühlen, und gießt es auf die vorerwähnte Eßigmutter, dekt das Gefäß zu, und läßt es etliche Tage in ziemlicher Wärme stehen. Nach Verlauf von sechs bis acht Tagen wird man den schärfsten lieblichen und klaren durchsichtigen Eßig abziehen können.

Alsdann verfährt man mit anderm Weine auf eben die Art, und füllet das Gefäß wieder voll. Der Vortheil dieser Methode bestehet fürnehmlich darinn, daß man den Spiritus erhält, ohne den Eßig dadurch zu schwächen, als welcher vielmehr nur desto stärker und säurer wird.

Die folgende Art eine Eßigmutter zu bereiten, ist ebenfalls anzupreißen.

Man wäscht weißen oder auch nur rothen Weinstein so lang, bis das Wasser rein davon ablauft, und trocknet ihn an der Sonne. Hernach stößt man denselben zu Pulver, gießt guten Weineßig darauf, füllet die Maaße in eine Retorde und destilliret mit gelindem Feuer aus der Sandcapelle alle Flüßigkeiten davon ab, welche meist ohne Säure übergehen werden.

Dieses wiederholt man sechs bis acht mal mit frischem Weineßig, so bekommt man endlich ein höchst saures Pulver welches man entweder zu einer Eßigmutter gebrauchen, oder auf Reisen anstatt eines trocknen Eßigs bey sich führen kann, um in der Geschwindigkeit aus Wein oder weiß Bier einen Weineßig zu bereiten.

Man kann auch durch oft wiederholtes Einweichen des Weinsteins oder Weinsteinrahms in scharfen Weineßig und nach jedesmaligen Trocknen desselben ein Eßigpulver bereiten, wovon ein Quentchen hinlänglich ist, zwey Loth Wasser zu einem guten Eßig zu machen, nur muß das Einweichen jedesmal zwey Tage lang dauren.

Auf eine andere Art einen guten Eßig anzusetzen, verfährt man folgender Gestalt:

Man nimmt frisch gebackenes Brod oder gebähete Brodrinden, weichet sie in recht scharfen Eßig ein, läßt sie wieder trocken werden, und dieses wiederholt man etlichemal, worauf man sie in die Maaße die zu Eßig werden soll, als verdorbenen Wein, Bier u. d. g. legt. Anstatt des Brodes, kann auch eine frische Semmel genommen werden.

 Eine

Eine bequeme Art, guten sauren Eßig zu vermehren, ist folgende:

Man füllt ein gut ausgesäuertes Fäßgen von 10 bis 12 Kannen mit scharfem Eßig, legt es an einen warmen Ort, mit nicht ganz zugemachtem Spunde, steckt in dasselbe einen hölzernen Hahn, und füllet jedesmal so viel Wasser oder schalgewordenes abgesottenes Bier, von oben in das Faß hinein als man durch den Hahn zum Gebrauch von dem Eßig abgezapfet hat. Sollte aber der Eßig zu häufig abgezapft werden, und die gar zu viele Vermischung ihn schwächen, so kann man denselben durch gestossenen und in einem Beutelchen eingehängten langen Pfeffer die Schärfe wieder geben. Oder man muß zwey dergleichen Fässer anstellen und bey öfterem Gebrauch damit abwechseln.

Was die **Verwahrung des Eßigs** betrifft, so muß man vor allen Dingen dafür sorgen, daß die Gefäße von innen und aussen sehr rein gehalten werden. Wenn die Fässer vollgefüllt sind, muß man dieselbe fest verspunden, und hernach das Faß so wenden, daß der Spund auf der Seite zu liegen komme. Hierdurch wird das Eindringen der Luft und die dadurch verursachte Erzeugung des Kahns verhindert. Dieser ist eigentlich eine angehende Fäulniß; damit nun die faule Gährung, wovon die saure Gährung beynahe schon der Anfang ist, nicht würklich er-

folge; so muß der völlig fertige Eßig nicht länger in der Wärme bleiben, sondern an einem kühlen und frischen, aber doch trocknen und reinlichen Ort in Verwahrung gebracht, und der Zufluß der Luft möglichst von demselben abgehalten werden. Das letztere kann dadurch befördert werden, daß man reines Baumöhl oder recht guten Weingeist, der aber nicht über Potasche abgezogen seyn muß, in das Gefäß über den Eßig gießt.

Will man einen Eßig sehr lang aufbehalten, so siede man ihn nochmals ab, und lasse wenigstens den vierten Theil davon verdünsten.

Um verdorbenen Eßig wieder zurecht zu bringen, legt man Knoblauchsaamen oder etliche Stückchen Gerstenbrod hinein. Einige pflegen auch in einem Säckchen ein wenig Weinhefen in den abgestandenen Eßig zu hängen. Gegen die schlangenförmige Thiere im Eßig, die Eßig oder Kleisteraale genennt werden, und das Verderben des Eßigs mit sich bringen, wird vorgebeugt, daß man den Eßig entweder sehr warm macht, oder auf jedes Quart desselben ein Gran Teriack darinn zergehen läßt. Ein Eßig von der letzteren Art ist, wenn er filterirt worden, zugleich ein vortrefliches Gegenmittel wider die Pest und ansteckende bößartige Fieber.

Um einen guten Weineßig zu erkennen, hat man zwey Proben: Die erste ist, wenn er in ein Glas geschüttet, bald wieder helle und klar

wird

wird, und keinen Gäst oder Schaum oben auf behält, wie der Viereßig allemal thut. Die zweyte Probe ist, wenn man einen Weineßig kocht, daß er je länger je stärker wird, da hingegen ein Viereßig schwächer wird, wenn man ihn kocht.

Die Säure des Eßigs zu concentriren destilliret man ihn wenn vorher jedem Quart desselben 5 Loth gepülverter Weinstein, und vierthalb Loth an der Wärme zerfallener Vitriol beygemischt worden, in einer Retorde aus dem Sande bis zur Trockenheit über, besser aber ist die Concentrazion durch den Frost, diese zu bewerkstelligen, sezt man im Winter bey heftiger Kälte eine Quantität Weineßig in einem offenen Gefäß an die Luft, sobald sich eine Menge bis in demselben erzeugt hat, wird der noch flüssige Eßig in ein anderes Gefäß gegossen, und ferner der Kälte so lang ausgesezt, als dieselbe ihm etwas anhaben kann; mit einer kleinen Quantität eines solchen concentrirten Eßigs kann ein ansehnlicher Theil von schlechterem Eßig schärfer gemacht und verbessert werden.

Dem Eßig einen besondern Würzgeschmack, und eine liebliche Farbe zu geben.

Infundirt man allerley Blumenkräuter, und feuchte Erdbeeren, Himbeeren, Hollunderbeeren, Kirschen, Klapperroßen, Lache, Knoblauch,

Kornblu=

Kornblumen, Krausemünze, türkische Kressen, Lavendel, Mayblumen, Nelkenblumen, Raute, Ringelblumen, Roßmarinblüte, Schlehen, Violen, u. d. g. wovon noch anzumerken ist, daß gebrannter Zucker dem Eßig eine Weinfarbe mittheilet.

Holländischen Käße zu machen.

Machet frische Milch beym Feuer laulicht, schüttet sie in einen hölzernen Zuber, und auf 10 Maaß thut einen Löffel voll scharfen Spiritum Salis, so gerinnt die Milch, rühret diesen Spiritum Salis mit einem hölzernen und nicht eisernen Löffel genugsam unter die Milch, gießet solche durch härne Siebe oder reine Tücher, daß das Wasser völlig davon laufe, schüttet es in eine hölzerne Molde, bröckelt es klein, salzet es, und thut nach Belieben ein oder das andere Gewürz hinein, dann sprenget abermals ein wenig Spiritum Salis darauf, knetet es mit den Händen genugsam durcheinander, schüttet solches in kleine Fässer, presset es wohl, laßt es im Käßekorb trocknen, so ist der Käß von denen Maden und Fäulniß befreyet.

Käße so zu hart worden, werden schlifigt und schön wenn man dieselbe mit Salzwasser abwäschet hernach sie in Rübenschaalen einleget und damit 2. 3. bis 4. Wochen über ein frisches Gewölbe sezt.

In Ansehung des Spiritus Salis ist annoch zu erinnern, daß nicht ein Vieh, an welchem Junge saugen, etwas davon zu fressen bekomme, weil dadurch gleichfalls in denen lebendigen Thieren die Milch gerinnt und die Jungen sterben.

Wie Obstbäume tragbar gemacht werden können.

Es kommt der Fall bisweilen vor, daß manche eingesetzte Bäume in vielen Jahren keine Früchte tragen wollen. Ich will zu dem Ende einen Rath zur Prüfung anführen, davon der gute Erfolg von verschiedenen Personen angerühmet worden ist. Man soll nämlich einen solchen Baum in den heißesten Tagen des Sommers, in den Mittagsstunden, von den Zweigen an bis an die Wurzel also den Schaft völlig abschälen, dabey aber verhüten, daß man nicht zu tief ins Holz einschneide. Nur die ganze rauhe Schaale, und die darunter befindliche weiße müsse ohne Bedenken bis aufs Holz rein abgeschälet werden. Der Baum erhaltet wieder eine neue Schaale und traget darauf reichliche Früchte.

Lucernenklee anzubauen.

Er heißt auch ewiger Klee, blauer Klee. Dieser Klee kommt in jedem Boden fort, nur nicht in ganz naßkaltem Boden: Er wächst sowohl in schweren als im Sandlande, ja weil er

sehr

sehr tief wurzelt, so ist er nie in Gefahr bey sehr großer Dürre abzubrennen. Er gedeihet auch an Bergen und in starksteinigten Boden, wofern nur keine ganze Felsen darinn sind. Das Feld muß für ihn wohl zubereitet und gedünget seyn; und jemehr Fettigkeit es hat, je größer wird der Ertrag seyn. Das Feld muß tief und rein geackert seyn, damit seine geradstehende Wurzeln Platz haben. Er wurzelt manchmal 3. 4. bis 5. Schuhe tief in die Erde. Auf einen Morgen von 160. Ruthen sind 12. bis 14. Pfund guten Saamens erforderlich, welche ungefähr drey bis vier pfälzische Maaß ausmachen. Die beste Zeit der Aussaat ist das Frühjahr im April und May, auch noch später. Man kann ihn auch im Herbstmonate säen, aber die Frühjahrszeit ist die schicklichste. Einige rathen, und das mit Grunde den Saamen im August, so wie er zeitig worden ist, gleich in wohlgeackerte und von Unkraut gesäuberte Aecker zu bringen, weil alsdann die Hitze den Wachsthum befördert, und der Klee ungleich weniger Schaden leidet. Sie empfehlen dazu die Rebs- und Kornäcker, wenn man sie gleich nach der Erndte in 8. Tagen zweymal tief geackert hat. Nach geschehener Einsaat wird der Saame leicht eingeeget: Einige brauchen dazu einen Dornbusch; das Einrechen würde das beste seyn, wenn es die Zeit erlaubte. Auf das Eineggen wird der Acker gewalzet. Diese Art Klee wächst gerade in die Höhe, und ist deßwegen

wegen schätzbar, weil er schon im Frühjahr grün verfüttert werden kann, wenn das andere grüne Futter selten ist. Auch ist die Fütterung davon eine der kräftigsten. In dem ersten Jahre kann man ihn etlichemal erndten; in dem folgenden aber drey bis viermal. Man verfüttert ihn grün im Stalle, und ist ein vortrefliches Milchfutter. Auch macht man ihn mit großem Vortheil zu Heu. Wenn der Saamen zeitig ist, (denn man muß immer ein Stück Feld dazu stehen lassen), so wird er ausgedroschen, und giebt reichlich aus. Ob er gleich länger als 10. Jahre dauret, ist es doch besser in dem siebenden Jahre ihn auszuackern. Das Feld hat alsdann die vortrefliche Kraft des Neubruches. Wegen seinen tiefen und vielen Wurzeln, die man doch so viel als möglich heraus schaffen soll, ist dieser Neubruch am besten zur Sommerfrucht zu verwenden. Grundbeeren geben hier die reichlichste Ernde, und weil man sie ohnehin etlichemal hacken muß, so sind sie auch dem Acker am zuträglichsten. Es ist sehr dienlich, im Herbste vorzüglich, im Winter den Acker mit Mistlache zu begiessen, oder mit Asche zu besäen, oder Salzbötzig oder Gips darauf zu streuen. Man kann ihn auch von Wiesen mit langem Dunge überstreuen, den man aber zu Ende d s Märzes wieder wegrechet. Je mehr er mit diesen Dungarten unterhalten wird, je stärker wird er wachsen, und je reicher wird die Ernde seyn.

Espersette anzubauen.

Er heißt auch Esper, und fälschlich türkischer Klee. Dies Futterkraut kommt auch in allen Erdarten fort, selbst die steinigte sind diesem nicht zuwider, wenn sie nur nicht felsig sind. Ob er gleich im schlechten Boden auch gedeihet, so ist er doch im guten einträglicher, und kann die stärkste Sonnenhitze vertragen. Auf einen Morgen von 16. Ruthen werden 10. bis 12. Simmer Saamen erfordert. Die beste Zeit zu säen ist der Aprill und May, wenn man das Feld zuvor darzu geackert und geegget hat: man kann ihn auch, wiewohl mit weniger Vortheil, im Herbste unterbringen. Im ersten Jahre ist er so wenig ergiebig, daß es Unerfahrne reuet, ihn gesäet zu haben, aber das folgende, vorzüglich das dritte Jahr ist er in vollem Wachsthume. Er kommt wie der Lucernerklee im Frühjahre sehr geschwind, wenn noch anderes grünes Futter gänzlich mangelt; ist nicht so schnell im Wachsthum wie jener, und kann des Jahres nur dreymal gemähet werden. Er ist noch kräftiger als der Lucernerklee bey Milchkühen, vornehmlich wenn er an trockenen sonnenreichen Anhöhen gebauet wird. Man füttert ihn grün in der Krippe und machet auch Heu daraus. Niemals aber darf man ihn zu hoch wachsen lassen, sonst werden seine Stengel zu hölzern, und taugen nicht zum Futter: welches auch bey den

übrigen

übrigen Kleearten wohl zu merken ist, damit solche, wie sie anfangen zu blühen, abgemähet und zu Heu gemacht werden. Auf dem Stücke wo er zu Saamen stehen bleiben soll, muß man acht haben, ihn zu mähen, wenn der Saame hart wird, wartet man länger, so fällt er aus. Er darf nicht mit der Hand abgestrüpft werden, welches zu mühsam wäre, sondern wird gewöhnlich gedroschen. Obgleich seine Wurzeln so tief dringen wie der Lucernerklee, so dauert er doch nicht so lange, und längstens im siebenden Jahre, besser aber früher, muß er ausgeackert werden. Das Feld hat ebenfalls die vortrefliche Kraft des Neubruches, und dienet zu allerhand Sommerfrüchten, sonderlich Grundbeeren.

In Absicht des Dunges beobachtet man das nämliche, wie bey dem Lucernerklee, je mehr man giebt, je mehr Vortheil hat man zu ziehen.

Rothen Klee anzubauen.

Er heißt auch holländischer, spannischer breiter dreyjähriger Klee. Er gedeihet in jedem Boden, er verträgt sogar kühle und feuchte Gegenden. Die Sonnenreichen Berggegenden sind ihm nicht schädlich, wenn sie nur ihre Zubereitung und Düngung haben. Was er allenfalls weniger austrägt, das ist in der Güte desto besser. Auf einen Morgen von 160. Ruthen werden 12 bis 14 Pfund Saamen, oder ungefähr

3 bis 4 Maaß erfordert. Die beste Zeit ihn zu säen, ist der Aprill und May. Mit Vortheil wird er im May unter die Gerste gesäet, nur muß die Gerste gar dünne ausgesäet werden. Wenn die Gerste reif ist, so schneidet man sie nur bis auf den Klee ab, und machet Heu daraus. Es giebt ein vortreflich gemischtes Winterfutter, ob er gleich nicht so oft gemähet werden kann, als der Lucernerklee, so giebt er doch in weniger Ernden eben so reichlich aus. Er kommt im Frühjahre etliche Wochen später, als die beyden vorhergehende Arten, ist ein vortrefliches Futter sowohl zu Heu gemacht, als auch grün zu verfüttern: nur blähet er das Vieh zu stark, wenn er allein gefüttert wird. Der Saamen wird aus den dazu stehen gebliebenen Büschen in dem Winter ausgedroschen, und steckt sehr tief. Im vierten Jahr ist er abgängig. Man muß ihn also nur drey Jahr stehen lassen. Seine Wurzeln gehen nicht tief. Wenn er im dritten Jahr etliche male geärndet worden ist, so kann man den Acker etliche male wohl ackern und eggen, und darauf zur Winterfrucht zum drittenmal ackern und einsäen. Die Kraft des Neubruchs wird auch hier eine reichliche Ernde hoffen lassen.

Mit der Düngung ist hier das nämliche wie bey den vorhergehenden zu besorgen. Je freygebiger man ist, je mehr hat man zu hoffen, und desto kräftiger ist das Vermögen des Neubruches.

Raigras anzubauen.

Es wird auch Habergras genennet, und das Französische ist am besten zum Futterbau, allein ist es nicht rathsam, aber als Unterwuchs zum Kleefutterbau ist es unentbehrlich. Man säet nur jenes allein, das zum Saamen bestimmt ist; es wird ordentlich eingeärndet und ausgedroschen, und das Stroh davon wie Heu verfüttert. Was unter den Klee gehöret, wird mit den vorhergehenden dreyen Arten Klee gesäet, in einen Morgen darf man nicht mehr als 25 bis 30 Pfund bringen, da es denn den besten Unterwuchs giebt.

Durch das Raigras erhält erst der Kleebau seine wahre Vollkommenheit: Denn 1) giebt es reichlich aus, 2) dienet sein starker Halm dem Mastenklee zur Stütze, daß er sich nicht aufeinander hinlegen und faulen könne. 3) Bestätiget eine lange Erfahrung bey einem sehr großen Viehstande, daß das Kleefutter mit diesem Raigraße untermischt, das Aufblähen des Viehes verhindere, und also diesen Fehler bessere. 4) Ist mit vermischtem Raigrasse viel leichter aus dem Klee Heu zu machen. Denn da man mit den dreyen vorhingenannten Kleearten den Stengel nicht stark werden lassen darf, so pflegen die zarten Blätter von Klee abzufallen, und sich zu verliehren. Dieses Abfallen der Kleeblätter bey dem Dörren verhindert das untergemischte Rai-

gras vortreflich, indem sich die zarten Kleeblätterchen um das Raigras winden. 5) Ziehet das Raigras auch auf dem Heuboden die viele zurückgebliebene Feuchtigkeiten in sich, und verhütet, daß sich das Heu nicht so fest aufeinander lege, als wodurch es sich erhitzen und verschimmeln würde. Am besten ist es, man säet alle vier Arten dieser Futterkräuter untereinander, und weil der rothe Klee nicht so daurend ist, so säet man im dritten oder viertea Frühjahre frischen Saamen auf das Feld, und egget ihn mit einer mit Dornen beflochtenen Egge ein.

Acht Anmerkungen bey Anbauung der vier besten Futterkräuter, nemlich: Lucernerklee, Espersette, rother Klee, und Raigras.

1) Niemand glaube, er habe seinen Dung zu den Fruchtäckern vonnöthen und könne den Kleeäckern nichts davon geben. Wer hier reichlich giebt, der wird einen Ueberfluß an Futter haben; wer einen Ueberfluß an Futter hat, der kann die Anzahl seines Viehes vermehren, und dadurch gleich das folgende Jahr mehr Dung erhalten. Dieser Futterbau ist die Quelle, den Landmann zu bereichern; mit je mehrerm Fleiß und Eifer er ihn treibet, desto mehr wird er sich und seinen ganzen Feldbau verbessern, zumal wenn man bedenkt,

denkt, was für einen fürtreflichen Bau man seinen Aeckern mit starken muthigen und von gedeihlichem Futter genährtem Viehe geben könne.

2) Es ist nichts vortreflicher, als mit den Feldern zu wechseln, und bald Früchte bald Futterkräuter hinein zu säen: Denn das Feld, welches 6 Jahre zu dem Futterbau gedienet, hat die ausnehmende Kraft des Neubruches und man hat die Erfahrung, daß solche Felder das Doppelte gegen das vorherige abgeworfen haben.

3) Viele Wiesen sind in einem solchen Abgange, und mit so viel Unkraut beladen, daß sie fast nichts taugen; diese muß man umbrechen. Ehe man Klee in sie säen will, muß man sie erst umackern, und sie ein Jahr zu Grundbeeren gebrauchen. Dadurch werden die Graswurzeln, die sonst den Klee ersticken würden, besser ausgerottet, und die umgeackerte Wiese einen erstaunenden Ertrag abwerfen; das zweyte Jahr kann man nach gehöriger Zubereitung Gerste und Klee hinein säen.

4) Je besser die Aecker im Bau sind, je reicher wird die Futterernde seyn. Man denke nicht, man wolle auf einen schlechten Acker oder magern Sand die Probe machen; sie wird gewiß schlecht ausfallen.

 5) In

5) In Sandäckern sind Lucerner- und rother Klee mit Raigras untermischt am nützlichsten, nur muß man sie nicht im Frühjahr mit frischem Pferdsdunge düngen, sonst brennt der Klee aus, ob wohl sonst der verwesene Pferdsdung sehr brauchbar ist. Ueberhaupt sollte man allen Dung vor Winter unterbringen, und darauf im Frühjahr aussäen.

6) Wenn nach einer langen Dürre ein erquickender Regen fällt, so sollte man den von dürre verelendeten Klee gleich abmähen; er wird sich nie recht erholen. Aber man wird sich verwundern, wie schnell der neue auf das Abmähen nachwachsen wird; es wäre denn, daß die Magerkeit des Ackers an dem ersten Zurückfall desselben Schuld gewesen wäre.

7) Einige wollen das Jäten des Klees im ersten Jahre anrathen; Allein es ist schon hinreichend, wenn man die Felder, so viele Graswurzeln haben, bey heisser Sonne etlichemal herumackert, so verbrennen die Graswurzeln. Der Bau mit Grundbeeren reiniget auch das Feld von den häufigen und starken Graswurzeln. Endlich ist, wie man bey dem Raigras bemerkt hat, etwas Unterwuchs von Grase den Klee eher nützlich als schädlich.

8) Ein wohlgedüngter, wohlgeackerter und nach dieser Vorschrift zubereiteter Kleeacker von 160

Ruthen,

Ruthen, kann in einem Jahre zwischen 75 bis 85 Centner recht gesunden und schmackhaften Heues geben.

Wie verschiedene Oele auf eine vortheilhafte und verbesserte Weise können geschlagen werden, daß solche viel besser, und fast dem Baumöl gleich werden.

Folgende Methode ist zuverläßig, durch hinlängliche Versuche bewährt, und der Natur ganz angemessen: da in der Schaale jeder Saamenart ein Theil des individuellen Karakters liegt, welcher mit einem Uebelgeschmack, Bitterkeit und Schärfe verbunden ist, die sich im Preßen allemal mehr oder weniger dem Oel mittheilt, so ist natürlich, daß dasselbe von diesem Geschmack befreyet bleibe, wenn man zuerst die Saamen schält.

Dies Schälen hat aber seine Beschwerlichkeit; es ist gewiß, daß das Repsöl völlig genießbar werden kann, wenn man es nach dieser Methode behandelt, und eben so die Kohlsaat; aber da die Körner sehr klein sind, so ist das Schälen mühsam, doch dächte ich, wenn man diese Saamen wie den Hirse behandelte, so würden sie doch wenigstens gröstentheils von ihren Schaalen befreyet werden. Ich ziehe in diesem Fall die Stampfen den Quetschern vor,

Bayerische Staatsbibliothek München

man brächte die Körner zuerst unter ein paar Schälstampfen, fegte sie dann auf der Fegmaschine von den Schaalen, und stampfte sie hernach zu Mehl.

Die Buchheckeren sind große dreyeckigte Körner, welche vermuthlich unter dem Stampfen nicht gut geschält werden können, desto besser geht es aber zwischen zween Mühlsteinen in einer Mehlmühle an; sie werden so weit voneinander gestellt, als es die Dicke der Kerne erfordert; sollten die Schaalen noch kleine Stücke von Kernen an sich behalten, so kann man sie preßen, und das wenige schlechte Oel noch gut machen. Den Magsaamen behandelt man wie Reps- und Kohlsaat, die Mandel- und Haselnußkern lassen sich auch durch Stampfen schälen, weil sie rund sind, die Wallnußkerne aber anders nicht, als mit den Händen, wenn sie vorher eingeweicht werden.

In den Schleim der Saamkörner, besonders des Reps- Kohl- und Buchheckernsaamens, steckt noch ein herber, wilder Saft, welcher dem Oel einen unangenehmen Geschmack giebt, auch die übrigen Kerne haben noch ihren individuellen Geschmack, welcher auf folgende Weise abgeschieden werden kann: Man schütte die geschälte Körner in eine Butte, und kochendes Wasser darauf, rührts dann öfters um, schüttet es nach einigen Stunden ab, wieder siedendes

Wasser

Bayerische Staatsbibliothek München

Wasser darauf, verfährt wie vorher, wiederholt das binnen 24 Stunden drey bis viermal, und trocknet sie dann wieder auf Horden.

Nun werden die getrockneten Körner unter die Mehlstampfen, oder unter die Quetscher gebracht, und gemahlen. Das Mehl wird gewärmt, aber vorsichtig: in den Wärmkessel stellt man einen weiten eisernen Hafen mit drey Stollen, und in diesem die Rührstange; den Keßel füllt man zur Hälfte mit Wasser, und läßt es kochen; in den Hafen thut man das Mehl, dies kann nun nicht anbrennen, weil die Wärme des kochenden Wassers nie so hoch steigen kann. Das gewärmte Mehl wird mit einem dünnen Keil geschlagen, und so das beste Oel vorher ausgepreßt, dies ist ganz vortreflich; das auf solche Art verfertigte Reps- und Kohlöl, kann recht wohl zum Schmelzen des Gemüßes gebraucht werden; besonders giebt es den Kartoffeln und eingemachten Gemüßen, Sauerkraut u. d. g. einen herrlichen Geschmack; das Buchecker- und Magsaamenöl wird eben so gut, als das beste Provenceröl, und die Nußöle werden ebenfalls außerordentlich verbessert. Wenn das beste Oel vorher ausgepreßt ist, so schlägt man nun durch einen dickern Keil alles rein heraus, so bekommt man eine schlechtere aber doch noch brauchbare Sorte.

Es ist sonderbar, daß man bey dieser Behandlung würklich mehr Oel bekommt, als gewöhnlich; man hält dafür, daß sich vieles Oel in die Schaale verstecke, welches durch Schlagen nicht heraus gebracht werden kann. Alles Geräthe, besonders das hölzerne, muß aber sehr sorgfältig gebähet und gereinigt werden, damit die alten ranzigten Oeltheilchen das neue nicht verderben. Auch müßen die Oelfäßer sehr rein gehalten, und mit Auffüllen und Abstechen nicht versäumet werden. Je älter die Oele werden, wenn man sie anders wohl in Acht nimmt, desto edler werden sie.

Die Verbesserung der ranzig gewordenen Oele.

Um ein Oel zu reinigen, welches anfängt ranzig zu werden, so wasche man es in Salzwasser, bis es sich völlig auftrübt. Eine Auflösung von Potasche, die bis zur Sättigung getrieben ist, giebt diesem trüben Oele seine Klarheit wieder. Noch besser thut man, wenn man auf ein jedes Pfund Oel, acht bis zehn Tropfen zerflossenes Weinsteinöl, das Pfund zu sechszehn Unzen gießt, das Oel mit einer Holzspatel umrührt, und es einige Stunden ruhig stehen läßt. Den folgenden Tag gießt man etwas warmes Wasser zu, rührt man die Masse zu Milch um, und man bemerkt, daß sich ein weißes Sediment aus dem Laugensalze, und den ranzigen Theilen

scheidet;

scheidet; nun gießt man es in Gefäße, worinnen man es mit säuerlichen Materien, die das Alkali angreifen, und das Oel wohlschmeckend machen, fermentiren läßt, dergleichen Materien sind Aepfel, Kirschen, Pflaumen, sonderlich die gelben Mirabellen, oder Himbeeren. Diese Früchte lassen sich leicht ausdrucken, um eine Brühe ohne Kern zu bekommen. Von Aepfeln und Pflaumen schäle man die Haut ab, ehe man sie zerstößt. Wenn man nun einen Theil dieses Saftes unter zehn Theilen des Oels gießt, so nimmt die Gährung in weniger Zeit ihren Anfang. Das Aufbrausen macht das Oel trübe; man lasse aber nicht die Haut, die sich über das Oel setzt schimmeln, sondern man rühre solche um, damit sie niederfalle. Nach Endigung der Fermentation findet man das Oel klar, und im Geschmacke angenehm. Es erhält sich lange bey seinen neuen Eigenschaften. Die Erdbeeren halten die Gährung schon längere Zeit auf; doch auch dieses hebt man durch einen kleinen Zusatz von Honig. Besonders lassen die Himbeeren in dem Oele ihren feinen Geschmack zurück; es erhält sich auf seinen Hefen in verschloßenen Gefäßen lange, und zuletzt sondert man es davon ab.

Kürzer ist die Reinigung des ranzigen Oeles, wenn man eine Lauge aus einem Theile Kochsalz, und drey Theilen ungelöschten Kalches macht, solche durchseiht, und sie in das verdorbene Oel gießt. Es scheiden sich die Unreinigkeiten bald, und

und schwimmen zwischen der Lauge, und dem Oele. Doch ist diese Versüßung noch unvollkommen. Indessen bringt das meiste Oel schon von der Presse, wenn man dies noch dazu erhizt, seine Ausartung her.

Eine neue Manier einen köstlichen Koffetrank zu machen.

Behaltet allemal den Satz von eurem Koffe zurück, laßt selbigen an der Luft wohl trocknen, und bewahret ihn an einem trocknen Orte. Sobald ihr einen gewissen Vorrath davon habt, so thut ihn in einen Schmelztiegel, den ihr hernach an ein Calzinir-Feuer setzt, bis der Satz in eine weiße Asche verwandelt ist. Diese Asche verwahret man in einer hölzernen wohl zugemachten Schachtel, und an einem Orte der nicht feucht ist. Will man nun Gebrauch davon machen, so verfährt man folgendermassen: Man nimmt 3. Löffel voll von dem Satz vom letzten Koffe. Diese Portion vermischt man mit 3 Löffel voll von obgemeldeter Asche, und gießt ein Nößel Wasser darauf. Lasset alles zusammen eine kleine halbe Stunde sieden, bis es sich setzt und kalt wird. Hierauf filtrirt man es durch ein Papier, da man denn ein sehr helles Wasser hat, dessen man sich anstatt des gemeinen Wassers bedienet, womit man sonst den Koffe zubereitet. Nunmehr schüttet man in dieses

Wasser, die gewöhnliche Portion Koffe, und kochet ihn darinnen auf. Auf diese Art wird man nicht nur einen stärkern, sondern auch einen weit angenehmern Koffetrank erhalten.

Ein einfaches Mittel, das Garn und grobe Leinewand stärker und fester zu machen.

Man hat fast zu weiter nichts die Lauge von Eichenrinde, als bey der Gerberey, gebraucht, da sie doch zu vielen Dingen gut ist, z. B. wenn man in die Lauge von Lohgerberhäuten, gestricktes oder gewebtes Zeug legt, so wird es stärker und hält länger. Es ist bekannt, daß nichts leichter verdirbt, als Thierhäute, und doch erhält sie diese Lauge. Eben dieses giltauch von Hanfnen- und Leinenzeuge. Dieses bestehet aus vielen Gummi, harzigten Wesen, brennbaren Theilen und vergänglichen Grundanfängen. Die vornehmste Eigenschaft dieser Lauge ist, daß sie durchdringt, und diese Materien in der Leinewaud zerstört. Man muß zu dem Ende die Leinewand 8 oder 10 Tage einweichen, und warten bis sie bräunlich wird, und damit so lange fortfahren, bis die braune Farbe sich verliert, und die Farbe weiß wird, der auf diese Art zubereitete Faden erhält zugleich mehr Stärke.

Verfeinerung des Rauch- und Schnupf-Tobacks.

Durch nachfolgenden Formel wird der geringe Landtoback in feinen umgeändert.

Man gießt, auf die in ein Faß gepackte geringe Tobacksblätter, eine aus Potasche, Pflaumen und Bier, eine Stunden lang gekochte starke Lauge, die man durchgeseihet hat, auf. Nach einer Zeit von vier Wochen trocknet man diesen unter dem Namen von Varinas geadelten Landsmann. Andere beizen die geringen Blätter blos 24 Stunden in Küchensalzwasser, gießen solches nachher ab, und besprengen sie nachher mit einer Tinktur aus der Cascarillenrinde, oder Sassafraswasser, wenn sie geschnitten sind. Eine andere Umschaffungsbrühe geben die Stengel vom Knaster oder Varinas her, wenn man sie mit Eßig und Sirup auskocht, und den schlechten Toback im Faße damit besprengt. Andere färben den abgebrühten Toback mit gelben Ocher, weißer Kreide und Mandelöl, gelb.

Die Kornärndte einträglicher zu machen.

Ein fleißiger Landmann in der Picardie hatte seit einigen Jahren wahrgenommen, daß sich unter dem Getreide allezeit einige Aehren befänden, welche röthlich aussahen: d. i. ihr Stroh gieng von der gewöhnlichen gelben Strohfarbe in das Röthliche über. Er sammelte davon die

Aeh-

Aehren, und fand die Vergleichung derselben mit andern sehr auffallend, er las sie also heraus, und säete sie besonders. Die Erndte dieser einzelnen Aehren übertraft die Hoffnung des Landmannes. Er setzte also die wenig mühsame Auswahl weiter fort, und er bekam endlich zwölf tausend rothe Garben, gegen die gewöhnlichen neun tausend, und zwar von eben demselben Lande, und der Markt bezahlte den Sack Weizen von der rothen Art, mit drey Livres mehr. Selbst der Strohhalm blieb länger und zäher. In dessen wechselte doch gedachter Landmann alle sieben Jahre mit dergleichen Rothweitzen ab, und es scheint, das rothe Korn das ursprüngliche Weizenkorn, und das übrige nur eine langjährige Ausartung des Himmelstrichs, und des Bodens zu seyn. Ohne Zweifel würde das wiederholte Umwechseln des Saatkorns, von besserm Boden, die Aerndte ergiebiger, als der beste Dünger allein machen.

Nutzen der Eichenblätter in der Gartenkunst.

Man bedient sich in den Treibhäusern, hauptsächlich bey der Ananas der Eichenblätter, die man fünf bis sechs Wochen lang in Haufen sechs bis sieben Fuß dick liegen läßt, statt der Gerberlohe, mit so großem Vortheil, daß sie gewiß von allen Gärtnern auch dannnoch vorgezogen zu werden verdienten, wenn sie eben so schwer zu bekommen wären, als die Lohe. Sie wärmen nicht allein

allein gleichförmiger und länger, als die Lohe, sondern geben auch, nachdem sie ausgebraucht sind, einen vortreflichen Dünger ab, da die Lohe zu nichts weiter taugt. Mit Dünger vermischt, geben sie sehr gute Mistbette.

Wie man das ganze Jahr Eyer haben kann.

Die Hauptsache kommt darauf an, daß man die Hühner gleichsam in warmen Mist einhüllt, und zu diesem Endzweck, in einem verschlossenen und bedeckten Ort, zuerst eine Grundlage von Mist, von ohngefehr zwey Fuß hoch, macht. Man tritt ihn nieder und macht ihn eben, so gut mann kann. Hernach errichtet man rund herum eine Art Mauer von Mist, der noch warm ist, der man aber einen hinlänglichen Grund geben muß, damit der Rand fünf Fuß hoch feste stehen bleiben kann. Wenn das geschehen, so giebt man den Hühnern wo anders nicht zu fressen, als in dieser kleinen Stallung, und setze ihnen das Freßen in hölzernen Gefäßen hin, daß nichts in den Mist verloren gehet. Doch streuet man ein wenig zuweilen hin, um die Hühner aufzumuntern, die sich immer eine Beschäftigung mit Kratzen und Au'suchen des Futters machen. Es ist überflüßig zu erinnern, daß neben dem Freßen man auch Saufen hinstellen muß. Der Mist muß den ganzen Stall einnehmen, so daß die Hühner beständig Mist unter sich haben. Wenn man siehet, daß der Mist keine Wärme

mehr

mehr von sich giebt, so nimmt man den von den Wänden weg, und bringt frischen davor hin. Obenher macht man Stangen an, daß sich die Hühner des Nachts darauf setzen, und Nester rund herum angebracht werden können.

Da der Mist in seiner ersten Hitze einen großen Dampf verursachet, so muß man Luft zum Verdampfen durch ein Gatterloch dem Stalle verschaffen. Dieses Gatter versiehet man aber mit einem Fenster, um das Loch, wenn der Dampf verflogen, zuzuschließen. Ich sage, ein Fenster, weil es sich verstehet, daß man die Hühner nicht ganz dunkel sitzen lassen kann.

Um diese Vorschrift genau zu befolgen, so muß ich auch anmerken, daß, da man gesehen, daß dadurch die Hühner mager werden, obgleich die Hühner ohne Unterlaß Eyer legen, sie zuweilen einige Ruhe haben müssen. Nach dem dritten und vierten Jahre hören sie auf, so fruchtbar zu seyn. Allein diesem hilft man dadurch ab, daß man neue an deren Stelle setzt.

Verbesserung der Melonen.

Es ist bekannt, daß die Alten ein Mittel zu besitzen glaubten, die Melonen wohlschmeckender und gewürzreicher zu machen. Man bewahrte nämlich die Kerne lange Zeit zwischen trocknen Rosenblättern auf, und legte sie dann mit denselben in die Beete. So glaubte man auch da-

durch der Frucht mehr Süßigkeit zu geben und Weichheit zu verschaffen, wenn man die Kerne drey Tage vor dem Einlegen in Milch oder Meth einweichte. Neulich aber hat man in Frankreich ein anderes Mittel in Vorschlag gebracht, welches sich auf die Erfahrung gründet, daß die untere Fläche der Pflanzenblätter überaus geschickt ist, die Feuchtigkeiten der Erde einzusaugen, und dadurch zur Ernährung der ganzen Pflanze beyzutragen. Man räth daher um die Zeit, wenn die Melonen anfangen zu reifen, eine Anzahl Blätter mit ihren mittern Flächen über aromatische Infusionen z. B. von Muscat-Rosen oder Orangeblüthwasser zu legen, und zu erwarten, daß sich etwas von dem Geist derselben in die Blätter hinein ziehe, und hernach den Säften der Früchte selbst beymische.

Wenn große Flüsse mit starkem Eise belegt sind, und man deswegen leicht bey eintretenden Thauwetter Stämmung des Eises und gefährliche Ueberschwemmung befürchten muß.

Man macht wo das Eis am dicksten ist, eine Oefnung von ohngefehr zwey Schuh im Durchmeßer: füllt eine Bombe, steckt darein statt der Brandröhre eine etwas lange hölzerne oder blecherne Röhre, um das Pulver gegen das Eindringen des Wassers zu schützen; versenkt die Bom-

be mit Hülfe einiger Kreuzstricke unter dem Eise ins Wasser bis auf drey oder vier Schuh, und sprengt sie. Die Wirkung ist erstaunlich, und das Eis gehet dadurch auf eine ziemliche Strecke im Umkreis in Trümmer.

Anweisung, ein Pferd für die Hälfte der Kosten als sonst gewöhnlich ist, zu füttern.

Daß das Brod besser füttert, als blos rohes Korn ist ohnstreitig ausgemacht. Dieser Satz beruhet nicht auf Erfahrung allein, sondern auch auf guten physikalischen Gründen; denn der Sauerteig, der zum schwarzen Brode genommen werden muß, hat die Eigenschaft, die Nahrungstheile in dem Mehle so aufzulösen, daß es dem Verdauungswerkzeugen leicht fällt, die besten Nahrungstheile abzusondern, und den Nutzen hervorzubringen, den man davon verlangt: dahingegen von dem gefreßenen Korn, wenn es auch noch so sehr von dem Thiere beym Kauen zermalmt wird, viele Nahrungstheile unverdaut bleiben, und also ungenutzt verlohren gehen. Man lasse daher den für die Pferde bestimmten Hafer zu Mehl mahlen, oder auch nur klar schroten, und mit vielen Sauerteig vermengt zu Brode backen, schneide alsdann dasselbe würfelweis unter den Heckerling, so wird man sehen, daß man mit der Hälfte zu Brod bereiteten Hafers so weit

 kommt

kommt, als mit noch einmal soviel in Körnern. Das Pferd wird sich sehr gut dabey befinden. Man halte diesen Vorschlag nicht blos für einen theoretischen Einfall, denn er ist durch die Erfahrung bestättiget. Hätten die Bewohner des nördlichen Schwedens nicht dieses Mittel, so würden sie kaum fortkommen; sie bedienen sich alle dieses Brodes und ersparen dabey eine Menge Getreide. Wer durch Westphalen gereiset ist, wird ebenfalls bemerkt haben, daß allda die Pferde mit ihrem Pumpernickel gefüttert werden.

Von dem großen Nutzen der Stallfütterung.

Die Stallfütterung des Viehes ist von den größten Nutzen vor die Landwirthschaft. Erfahrungen haben dieses klar bewiesen.

Die Stallfütterung erfordert nebst der vollkommensten Einrichtung natürlicher Wiesen auch einen künstlichen Futterbau. Aecker, welche ihre Winter- und Sommerfrucht getragen haben, werden mit den einträglichsten und nützlichsten Futterkräutern besäet, dadurch gewinnt man einen ansehnlichern, grünen und drockenen Futtervorrath auf einen kleinen Raum, so daß man dadurch in den Stand gesetzt wird, einen vollständigen und größern Viehstand zu halten.

Die Vortheile der Stallfütterung sind also sehr groß. Die Felder, die sonst Brach lagen,

tragen nun reichliche Futterkräuter, welche den Boden nicht aussaugen, sondern bessern, und also Dünger sparen. Der Bauer behält alle Besserung auf dem Stall, und kann sie durch die Streu, und andere Einrichtungen beträchtlich vermehren. Die besser gedüngte und bearbeitete Fruchtäcker ersetzen doppelt und dreyfach, was ihm durch den grössern Futterbau abgeht. Das Vieh wird bey Ruhe und reichlichen guten Futter höchst milch- und fleischreich; mit einem Wort, der Ackerbau sowohl als die **Viehzucht** wird auf den höchsten Gipfel der Vollkommenheit geführt. Die Stallfütterung ist also unstreitig die beste Methode der Landwirthschaft.

Regeln der Stallfütterung.

Wenn man den Futterbau ordentlich eingerichtet, so halte man ja nicht mehr Vieh, als man reichlich ausfüttern kann; es ist immer besser, Futter übrig behalten, als sparsam füttern; wenig wohlgewartetes Vieh ist immer viel einträglicher, als eine Menge verhungertes.

Wenn man kein schweizer- oder friesisches Vieh kaufen kann, wozu ich sehr selten rathen würde, so suche man schönes Vieh auf schlechtern Ställen und Weiden und halte es zur Zucht. Zum Belegen muß man immer ausgewachsene, große und schwere Reitochsen wählen. Die Kälber, welche fallen, dörfen nicht ohne Unterschied zur Zucht genommen werden, sondern

nur die größten und schönsten. Ein Rind soll nie zum Ochsen gelassen werden, bis es zwey Jahr alt ist; und ein Ochse zur Zucht nicht gebraucht werden, bis er drey Jahr alt ist.

Ein Kalb, das nicht erzogen werden soll, läßt man acht Tage saugen, und verkauft es dann an den Schlachter; obgleich bey diesem Handel selten Nutzen heraus kommt, so muß man es doch satt saugen lassen, um es desto theurer verkaufen zu können. Soll es aber auferzogen werden, so läßt man es vier Wochen lang so viel saugen als es will. Was im Euter zurück bleibt, das melkt man weg. Es ist eine irrige Meynung, wenn man die Kälber nicht saugen läßt, sondern tränkt. Die Natur zeigt immer den besten Weg, den man folgen soll. Nach vier Wochen fängt man an, das Kalb an das Fressen und Saufen zu gewöhnen, indem man ihm kaltes, frisches Wasser mit Milch vermischt, und zartes Futter giebt; so bald es nun Fressen und Saufen kann, so läßt man es nicht mehr saugen.

Die frischmelkende Kühe tränkt man mit laulicht warmen mehlreichen Getränken, und giebt ihnen grünes und trockenes, gutes, nahrhaftes und leicht verdauliches Futter. Acht Tage nach der Geburt verwandelt man diese Lebensordnung wieder allmählig in die gewöhnliche; diese besteht in frischem, klaren und reinen Wasser, das niemalen warm, sondern selbst im Winter nur verschlagen

schlagen seyn darf; und eben so wenig soll man dem Vieh, wenn es gesund ist, warmes Futter geben; trocknes oder grünes, aber süßes und nahrhaftes Futter, in reichlicher Menge verfüttert, ist am besten.

Unter allen Futterkräutern ist der rothe Klee das gemeinnützigste, allein dabey hat er die Unbequemlichkeit, daß er frisch genossen das Vieh leicht aufbläht, und in Lebensgefahr setzt. Dieß zu verhüten, soll mans nie auf dem Klee weyden lassen, auf dem Stall oft und mit kleinen Gaben füttern, und am besten ist es, wenn man halb Stroh und halb Klee zu grobem Heckerling untereinander schneidet, und damit füttert. Wenn man aber Futter genug hat, so daß man es alle zu Heu machen kann, so behält man alles Stroh zum streuen, und verfüttert das trockne Futter, wobey gar nichts mehr zu befürchten ist.

Die beste Lebensordnung fürs Rindvieh ist folgende: Im Sommer steht man Morgens um 4 Uhr auf, öfnet oben an der Decke des Stalls die Zuglöcher, macht die Thüren auf, und läßt also frische Luft in den Stall, dann reiniget man die Tröge, und wäscht sie ganz reinlich mit frischem Wasser aus, alsdann giebt man ein mäßiges Futter, ja nicht viel auf einmal, damit es das Vieh nicht unter die Füße verschleudere. Während dem Fressen streuet man reichlich, striegelt und reibt jedes Stück mit Strohwischen fleißig

ab; dieß darf nie versäumt werden, denn es dient zur Gesundheit.

Wenn während diesen Verrichtungen das erste Futter verzehrt ist, so tränkt man mit reinem kalten Wasser, giebt dann das zweyte Futter, und melkt nun; wenn das geschehen ist, so legt man ihnen das dritte Futter vor. Mittags um 11 Uhr verfährt man gerade wieder so, ausgenommen, daß man jetzt nicht zu striegeln und zu streuen braucht; aber 3 Futter und das Melken sind ebenfalls nöthig. Die Abendfütterung ist in allen Stücken der Morgenfütterung gleich.

Im Winter verfährt man in allen Stücken auf die nämliche Weise, ausgenommen, daß man den Stall in der warmen Mittagssonne lüften, und das Wasser zum trinken erst etwas verschlagen lassen muß. Täglich einmal das Futter reichlich zu salzen, ist vortreflich. Das Vieh muß auch etwas Bewegung haben, damit es sich nicht steif und schleimig stehe. Zu dem Ende läßt man es Winters und Sommers täglich eine Stunde in einem verschloßenen Hof herum springen, und endlich mistet man im Winter alle drey Tage, und im Sommer über den andern Tag.

Wenn ein Stück Vieh acht Jahr alt ist, so soll man es mästen und verkaufen, es müßte dann seyn, daß man eine ganz vortrefliche Zucht- und Milchkuh, oder Ochsen hätte, den man noch nicht mästen wollte; allein besser ists immer, wenn

das Rindvieh nicht zu alt wird, weilen sonst das Fleisch seinen Werth verliert. Das Mästen hat weiter keine Regeln, als die ich so eben von der Fütterung gegeben habe, ausgenommen, daß man noch reichlicher und mit den nahrhaftesten Mitteln füttert. Nur soll man alle warme Mastung vermeiden, denn das Fett und Fleisch wird nichts nutz.

Wie man die Schaafzucht anstellen soll, daß man eine recht feine Wolle bekommt.

Zur Fortpflanzung der Schaafe muß man nur solche Hammel und Schaafe aussuchen, welche schon eine gelindere und weichere Wolle haben.

Bey dem Aufbringen der Schaafzucht verhält man sich auf folgende Art: Zu der inländischen Art gemeiner grober Schaafe stellet man englische = oder spanische Widder oder Schaafböcke, nämlich von derjenigen Art, zu welcher man die Schaafe aufbringen will, und aufs höchste rechnet man 15 Schaafe oder Schaafmütter zu einem Widder. Mehrere Schaafmütter muß man einem Schaafbocke nicht geben. Die Lämmer die nun durch dieses Bedecken erzeugt werden, nennet man die erste Zeugung, wie auch halbe Blendlinge, weil ihre Wolle halb der Wolle des Vaters, und halb der Wolle der Mutter ähnlich ist.

Obschon diese Wolle weit besser ist als die Wolle der Schaafmütter, so ist sie doch nicht so

gut, als sie seyn soll, und daher schreitet man zu einer weitern Zeugung, die folgendermassen geschiehet. Alle junge Böcke von der angeführten ersten Zeugung, sollten entweder weggethan, oder verschneitten werden, damit sie nicht so weit kommen, ein Schaaf in der Heerde zu bespringen. Allein die Schäfchen oder Schaafmütter von gedachter ersten Zeugung, bringt man zu den ausländischen Widdern, da dann deren neue Lämmer die zwote Zeugung, oder ganze Blendlinge genennet werden, weil an diesen eine solche Vermischung der Wolle ist, die mehr mit dem Vater, als der Mutter übereinkommt. Diese zwote Zeugung sollte einen unkundigen gar leicht verblenden, und er sollte wohl gar glauben, das Augenmerk wäre bereits erreicht, denn die Wolle ist ganz fein, und kann in den Fabriken mit Vortheil gebraucht werden, weil aber in dieser Zeugung die Güte der Wolle nicht Bestand hat, so muß man zur dritten Zeugung schreiten.

Dabey verhält man sich eben so, wie bey der zwoten Zeugung, indem man die Böckchen auf die Seite schaffet. Allein man hat hierbey dieses genau zu beobachten: Daß man die alten ausländischen Böcke nicht zu den Schäfchen aus der zweyten Zeugung läßt, sondern daß man sie hingegen von neuen ausländischen Böcken bespringen läßt, die aber völlig so gut seyn müssen, wie die Alten. Die Lämmer aus dieser Bedeckung nennet man die dritte Zeugung, oder ei-

ne völlige gute Art. Denn ihre Wolle ist durchaus eben so gut und fein, als die Wolle der ausländischen Widder, und man hat in Schweden befunden, daß die Wolle aus dieser Zeugung weit feiner geworden, als an den Widdern.

Da man bisher von der Schaafzucht keinen andern Begrif gehabt hat, als das große weitläufige Heyden und Weyden dazu nothwendig seyn müßten, so konnte man unmöglich auf ihre Verbesserung denken, denn alle Versuche mußten fruchtlos seyn, weilen sie in dem Fall ganz von Klima abhängt. Ferner war auch in fruchtbaren und starkbevölkerten Gegenden keine Schaafzucht möglich, wenigstens nicht in ebenen Ländern, weilen es da an Schaafweyden mangelt.

Nachdem man aber nun aus sichern Erfahfahrungen weiß, daß die Schaafe beym Klee nicht nur vortreflich gedeihen, sondern auch ihre Wolle verbessern, so ist gar kein Zweifel mehr, daß auch hier die Stallfütterung vom herrlichsten Nutzen seyn werde; denn jeder Bauer wird dadurch in den Stand gesetzt, bey einem blühenden Futterbau etliche Schaafe zu halten. Geschiehet aber dieß, so giebt es ein Land mehr, welches nicht überflüßig so viele Wolle erziehen könne, als es selber braucht. Wie viel aber der Staat dabey gewinnt, das ist unsäglich.

Bey der Stallfütterung giebts aber auch noch andere Mittel, die Wolle nebst den Schaafen so

zu verbessern, daß beyde den Spanischen nahe kommen; man verfährt folgender Gestalt: Man baue sich einen Schaafstall an einen trockenen, erhaben, sonnenreichen Ort, und versieht ihn mit so viel wohlschließenden Glasfenstern, daß es so licht darinnen ist, als draussen, nur muß man die Zugluft verhüten, und alles wohl schließen können. Im Finstern gedeyhen die Schaafe nie.

Der frische rothe Klee ist im Sommer zum Futter recht gut, und im Winter das Kleeheu; indessen aber, da die Schaafe troknes, süsses Futter lieben, so ist nichts zuträglicher, als wenn man immer mit Kleeheu füttert. Der weiße Bergklee wäre am allerbesten, wenn man ihn für die Schaafe bauete. Stroh und grobes oder gar saures Heu darf man ihnen niemals geben, die Wolle wird spröde, und das Thier wird mager oder ungesund davon.

Weilen das Schaaf ein sehr weichliches, zartes Fleisch hat, so ist es zu vielerley Krankheiten, besonders zu faulen geneigt. Aus diesem Grunde muß alles Feuchte und Dumpfigte vermieden werden, und eben deswegen sind die Salzlecken nöthig. Nichts vortreflicher aber zur Verbesserung der Wolle und des Fleisches ist, als wenn man zu gehöriger Zeit Quendel, Bergklee, Staabwurz, Melissen, Raute u. d. gl. gewürzreiche edle Kräuter in hinlänglicher Menge sammlet, im Schatten trocknet, zu Pulver reibt,

reibt, und ihnen dann täglich das Salz damit vermischt zu lecken giebt. Wenn man dieß beständig fortsetzt, wird der Schleim dadurch zertheilt, die Fäulung dadurch verhütet, das Fleisch wird derber, gewürzhaft und herrlich von Geschmack, und die Wolle, wenn man folgende Regeln noch dazu beobachtet, wird unvergleichlich.

Die Feinheit und Zartheit der Wolle verhält sich wie die Feinheit und Zartheit der Säfte des Thiers; je feiner die Nahrung ist, und je mehr Fleiß man anwendet, jene Säfte zu verfeinern, desto schöner und besser wird Wolle und Fleisch. Allein es liegt auch vieles an der natürlichen Beschaffenheit des Thiers, und seiner naturgemäßen Behandlung.

Man suche sich ein Mutterschaaf, welches groß, wohlgebildet ist, und so schöne Wolle hat, als unter den gemeinen Landschaafen nur möglich ist; eben einen solchen Widder suche man dazu. Wer einen solchen Widder aus Spanien kommen lassen kann, der kommt ehender zu seinem Zweck. Das ist aber nicht jedermanns Ding. Man verfahre auf jene Weise und sehe nur kein Geld an, um ein solches Paar zu bekommen.

Diese beyde Thiere muß man im Stall von einander abgesondert halten, damit sie sich nicht belaufen, bis es Zeit ist, im Herbst läßt man sie zusammen, so fallen die Lämmer im folgenden Früh-

Frühling. Nun kommt das Hauptstück darauf an, daß man alle Lämmer in Ansehung der Wolle sehr genau untersuche, keins, das nicht die schönste Wolle hat, darf zur Zucht gelassen werden. Mutterlämmer von mittelmäßiger Wolle hält man immer vom Widder ab. Fällt aber einmal ein Mutterlamm, das außerordentlich weiß und schön von Wolle ist, so soll man es absondern, mit größter Sorgfalt verpflegen, und nur solche allein zum Widder lassen. Da man nur einen Widder braucht, und auch die Lämmer diesen vorzüglich nacharten, so muß man in seiner Wahl noch viel behutsamer seyn. Alle andere Bocklämmer werden gehammelt. Wenn man diese Sorgfalt beständig fortsetzt, so wird man nach etlichen Jahren eine ganze neue Art von Schaafen bekommen, und die Wolle wird der englischen gleich werden.

Staub und Unreinigkeit auf der Haut vermischen sich mit der Ausdünstung, und bringen eine scharfe Materie hervor, die die Wurzlen der Haare verdirbt, so daß also alle obige Mühe wiederum vergeblich wird, wenn man auch hier nicht Rath schaft. Zu dem Ende kocht man in einem Kessel voll Wasser mit etwas Seife ein paar Handvoll wohlrichender Kräuter, dann seiht man die Brühe durch ein Tuch, und wäscht die Schaafe und ihre Wolle bis auf die Haut damit; dieß thut man alle vier Wochen, und es kann leicht geschehen, wenn man nur etliche Schaafe

hält

hält, wie es bey der Stallfütterung auch nicht anders thunlich ist. Dieß Mittel erhält die Schaafe gesund, und verbessert die Wolle ungemein.

Man soll die Schaafe nur einmal, und zwar im Junius scheeren. Bey obiger Medothe ist dann das Waschen nicht nöthig, denn die Wolle ist rein, man scheeret sie, sortiret die schönsten, die mittlere und die geringsten Pelze und verkauft sie. Die Schaafe soll man nie melken, es verderbt die Wolle. Wenn sie 7 Jahr alt sind, so muß man sie mästen und verkaufen. Zur Zucht soll man sie nicht ehender lassen, bis der Bock drey und ein halb, das Mutterschaaf aber zwey und ein halb Jahr alt ist. Endlich ist auch die Stallfütterung das sicherste Mittel, die Schaafe vor der Krätze zu bewahren.

Man kann auch den Schaafen Gips unter Salz geben, sie werden dadurch nicht blos gegen Krankheiten gesichert, sondern auch davon geheilt. Wie schon verschiedene wichtige und merkwürdige Versuche und Erfahrungen bewiesen. Der Gips wird roh oder ungebrand fein gestoßen, und zu ein bis zwey Pfund auf hundert Stück täglich unter das Salz gemengt.

Eine glückliche schnelle Mastung des Viehes.

Man Menge eine Portion Gips unter das Futter.

Mittel, wenn die Milch beym Rindvieh sich verlieret.

Man sorge erstlich dafür, daß dem Vieh etwas gutes, nahrhaftes Futter warm gereicht werde. Geschrotene oder gekochte Bohnen, Erbsen und Linsen haben vor allen andern Dingen den Vorzug; sodann gebet jeden Stück täglich dreymal eine Handvoll von folgenden Pulver, bis sich die Milch wieder einstellet. Hierzu nehmet Enzianwurzel, Althewurzel, von jedem ein viertel Pfund, Poppelkraut, Wegebreit, Althekraut, Steinklee, von jedem 4 Händevoll, Sadebaum ein Handvoll, Anies, Fenchel, von jedem ein halb Pfund, Küchensalz, ein halb Pfund durchgesiebte Holzasche, ein Mäsgen: Alles dieses stoßet zusammen zu einem Pulver.

Mittel, wenn sich an der Milch der Fehler zeiget, daß sich die Butter von dem Rahm nicht sobald als gewöhnlich abscheiden will.

Man reichet dem Vieh folgendes Pulver drey bis viermal des Tages, jedesmal eine Handvoll mit einem Nößel Biereßig. Oder schüttet bey der Butter nach Beschaffenheit der Menge des Rahms ein Viertel oder ein halb Nößel starken Eßig mit zu dem Rahm ins Butterfaß. Sauerampf, weisen Andorn, Schaafgarbe, Brenneßeln

neßeln, von jedem 4. Hände voll, Roßschwefel ein halb Pfund. Alles dieses wird zusammen zu einem Pulver gestoßen.

Mittel gegen die blaue Milch.

Man gebe folgendes Pulver drey bis viermal des Tags dem Vieh: Eichenlaub, Sanikel, Schafgarbe, von jedem vier Hände voll, Tormentillwurzel ein halb Pfund, roher Bolus, Allaun, jedes ein viertel Pfund. Alles dieses wird zu einem Pulver gestoßen, und einem Stück Rindvieh davon zwey Loth zu einer Portion mit oder ohne Eßig eingegeben.

Mittel wider den blutigen Harn, oder Weidebruch des Rindviehes.

Unter den gewöhnlichen Krankheiten des Rindviehes kommt unter andern auch der blutige Harn mit vor, welcher an manchen Orten Weidebruch genennet wird. Den Ursprung davon hält der Pöbel für eine Zauberey, und daher sind auch die gewöhnlichen Hülfsmittel eben so absurd. Dieses Uebel ist eine natürliche Folge der Grasung, und ereignet sich im Frühlinge und Sommer durch manche Arten von Gewächsen, oder auch durch den Wechsel der Weide, wenn das Vieh von der Feldgrasung in die Waldweide getrieben wird, dabey sie aus Begierigkeit allerhand Gewächse mitfressen, die

ihnen nachtheilig werden. Die Krankheit äußert sich dadurch, daß sich das Vieh zusammen krümmet, das Futter stehen läßt, und oft sauft. Zur Kur gehört ein warmer Stall, gesundes trockenes Heu, und dabey läßt man es 24 Stunden dursten. Täglich giebt man ihm zweymal jedesmal ein Quart, oder zwey Nößel Dekokt von junger frischer Eichenrinde, und zwey Stunden darauf ein Quart frische Schaafmilch. Zu einer solchen Portion kann ein viertel Pfund Eichenrinde, oder auch die Rinde von wilden Kastanienbäumen gebraucht werden. Man kann sie mit kochenden Wasser übergießen, noch eine Weile damit kochen lassen, da denn der Aufguß eine braune Farbe, wie starkes Bier, erhält. Das junge Rindvieh erholt sich bald im Stalle und bey trockenem Futter; alte Kühe hingegen pflegen leicht bey dieser Krankheit zu sterben, die in einer widernatürlichen Erweiterung der Harngefäße bestehet, wenn man nicht ihren Unterleib und Nierengegend durch eine wollene Decke zeitig erwärmet.

Die Klauengeschwulst zu vertreiben.

Diese ist eine Entzündung der Klauenspalte, wovon das Vieh zu hinken genöthiget wird. Nasse Jahre und sumpfige Oerter sind die veranlassende Ursache. Man bindet schwarze zerstoßene Waldschnecken mit etwas Kochsalz vermischt,

mischt, oder geschabten Speck mit Salz vermischt, in Lappen auf die kranke Stelle.

Wider den Knieschwamm des Viehes.

Dieser entsteht von einem heftigen Sprunge, und gewaltsamer Ausdehnung der Kniesehne. Gegen dieses Uebel schlägt man öfters warm Wasser über, mit etwas zerriebenen Kampfer vermischt.

Mittel wider die Bräune beym Viehe.

Die Bräune ist eine Entzündung der Halsdrüsen,. die endlich eine Erstickung drohet. Der Othem wird dem Vieh beschwerlich, der Hals schwillt, und der Mund bläßet Hitze aus. Man lasse dem Thier eine Ader öfnen, und wasche ihm hernach den Rachen mit warmen verdünnten Eßig aus, worinnen etwas Salpeter aufgelöset ist. Das Getränke sey lau, und das Futter trocken, äußerlich schlage man warme wollene Lappen um den Hals.

Wider den Kropf des Viehes.

Der Kropf legt sich von der Größe eines Hühnereyes unter dem Halse an; seine Geschwulst enthält Luft und Wasser, er vergeht und kommt wieder. Man muß die Geschwulst öfnen.

Mittel wider das Rückenblut beym Viehe.

Dieses stellet sich sowohl im Stalle als auf der Weide ein. Die Zufälle dabey sind geschwollner Leib, Stöhnen, schwerer Othem, Steifigkeit und Verstopfung. Das schleunigste Mittel ist eine Oeffnung der Halsader; worauf es sich oft auf der Stelle erholt. Erfolget noch keine Oeffnung des Leibes, so hilft ein Klistir von Tobacksrauch oder aus Dekokt von Toback bestehend. Den Schaafen schneidet man unter diesem Zufalle die Ader unter dem Auge mit einem scharfen Messer durch.

Dem Sterzwurm abzuhelfen.

Der Sterzwurm ist eine Frühlingskrankheit, wobey dem Rindvieh ein Stück vom Schwanze abfällt. Man schlitzt die Spitze des Schwanzes mit einem Messer, doch nur längst der Haut auf, so eitert sich die Wunde heil. Das Uebel entsteht von der Winternässe des Stalls, und fängt sich von der Spitze der Schwanzrippe an, davon sich ein Gelenk nach dem andern ablößet.

Wider den Ausschlag am Viehe.

Der Ausschlag nimmt als eine weise Rinde Mund, Hals und Augen ein. Man hilft diesem Uebel, wenn man den Schurf mit einem Holzspane, einige Täge hintereinander, bis aufs Blut beschabt, und Schmeer zur Salbe aufstreicht,

streicht. Es muß dies Mittel bald gebraucht werden, weil der Grind gesundes Vieh ansteckt.

Mittel bey Verrenkungen in Gelenken des Viehes.

Bey Verrenkung im Buge oder andern Gelenken, reibt man Morgens und Abends Kühnöl und Ziegelmehl mit Nachdruck ein. Das letztere dient nur zu einem mechanischen Mittel die Schweislöcher der Haut zu öfnen, damit das erstere besser eindringen könne.

Wider die aufgesprungene Klaue.

Diese entsteht, wenn das Horn der Klaue von scharfen Kieseln geritzt und von Steinen beschädiget wird. Man schneide das gespaltene Horn mit einem scharfen Messer behutsam weg, ohne den kleinsten Nerven zu berühren, weil die Splitterung, im Unterlassungsfall, durch Fehltritte die Sprünge immer weiter treibt, und das Vieh lähmt.

Wider das Wackeln der Zähne beym Viehe.

Wenn die Zähne von dem harten Winterstroh zu wackeln anfangen, so reibe man das Zahnfleisch oft mit Ofenruß, Tormentillpulver und Salz ein, und drücke die wackelnde Zähne in die Kief:rn fest ein.

Die Läuse beym Rindvieh zu vertreiben.

Die Läuse, eine zehrende Plage des Rindviehes, welche gemeiniglich die Gegend hinter den Hörnern und Ohren, am Halse und Rückrad einnimmt, absonderlich den Kälbern sehr schädlich ist, werden vertrieben, wenn Quecksilber unter altes Schmeer gemischt, und die Oerter damit wohl eingerieben werden.

Mittel wider den weissen Kälbermist.

Dieser ist eine gemeine Krankheit der säugenden Kälber. Sie giebt sich durch dünn, klebrigen und stinkenden weißlichten Ferg zu erkennen, und bestehet eigentlich in einer Milchruhr. Häufige, aber ungesunde scharfe Milch ist die Ursache davon, daß die Verdauung verdorben, und die Eingeweide verschleimt und angegriffen werden; das beste Mittel ist, daß jedem Stücke etliche Löffel voll Leinöl und ein halb Loth Tormentillpulver etlichemal eingegossen wird. Eine dicke wollene Decke um den Leib gebunden, und trockene Streu, muß darneben dem Vieh verschaft werden.

Wider das Schwellen von Giftkräutern, und wenn das Vieh übermäßig gefüttert oder getränket worden.

Das Schwellen von Giftkräutern wiederfährt dem Rindvieh vom Genuß des Garten- und

Wasserschirlings, oder von bereiften Pflanzen im Herbste, oder auch vom überflüßig gefutterten Klee, wenn das Vieh zuviel sauft, oder wenn man im Sommer des Morgens bethaueten Klee abmäht, worauf oftmals verschiedene schädliche Insekten befindlich sind, oder auch wenn der vorgestreute Klee naß ist. Ueberhaupt muß Klee und andere saftige Futterkräuter nicht zu häufig gefüttert werden, weil alles überflüßige grüne Futter das Vieh aufbläht. Endlich fällt das von der fixen Luft des grünen Futters aufgetriebene Vieh zitternd um, und stirbt. Der Anfang dieser Krankheit äußert sich durch einen geschwollenen Leib, durch heißes Athmen, Kaichen und aufgesperrten Rachen, so wie durch ein ängstliches Zittern über den ganzen Leib. Die hollsteinischen Kühhirten durchstechen sogleich den vom Graße aufgespannten Magen, welcher die Lunge zusammen druckt, und nehmen einige Hände voll Gras heraus. Andere legen ein Tuch mit warmen Wasser auf den Rückrad, drehen ein langes Talchlicht im After herum, und gießen dem Vieh einen warmen Aufguß von Theer in den Hals, welchen man durch einen Strohkranz zum Ausgang der gährenden Dünste offen hält. Andere gießen ihm etliche Löffel voll Leinöl ein. Den Ochsen giebt man warmes Bier, worinnen man etliche Hände voll gesiebte Asche kocht. Ein Stück gebrannter Kalk, eine halbe Hand groß in Wasser abgelöscht, und nachdem er zerfallen

mit mehrerem Wasser verdünnt worden, wird in vielen Fällen auch ersprießlich wirken. Dabey muß das Vieh auf dem Felde umher getrieben werden. Ohne den gefährlichen Stich zu wagen, kann man ihm auch ein Loth Spiesglasleber, mit zwey Nößeln warmen Wasser vermischt, eingießen, und es eine Weile herum jagen. Jedoch wenn die Haut schon wie ein Trommelfell gespannt ist, und das Vieh schon Versuche macht, sich niederzulegen, alsdann ist der Stich an der linken Seite, zwischen der letzten Rippe und dem Hüft- und Kreuzknochen, genau in der Mitte der Weiche, senkrecht in den hohlen Bauch, mit dem Trockar eine unvermeidliche Operation, dessen Röhre man für den Ausgang der Winde in der Wunde stecken läßt. Nach einer viertel Stunde zerstreuen sich die elastischen Dünste, und nun ziehet man die Röhre aus der Wunde, führt das Vieh herum, und salbt die Wunde täglich dreymal mit Wagentheer, da sie dann unter dieser Pflege binnen 14 Tagen wieder zuheilt. In den ersten Tagen reicht man dem kranken Vieh nur wenig Haberschrot oder Treber. In Ermanglung eines besondern Viehtrockars gebraucht man ein Messer, und man hält den Stich durch eine dünne hohle Holunderröhre, die an einer Schnur befestiget ist, offen. Diese Röhre stoßt das Fett des Zellgewebes zurück, damit es den Stich nicht verstopft. Der Stich selbst wird bey erwachsenem Vieh eine Spanne tief,

tief, bey jungem Vieh eine halbe Spanne tief an der linken Seite, da wo man mit einem Holze hinten vom Hüftknochen, bis an die letzte Rippe, die Hälfte des Weges abgemessen, kurz, recht mitten in der Weiche geführt. Die Spitze des Messers oder eines runden dicken Pfriemens, dringe blos bis zwey Zoll tief ein, und den übrigen Theil des Messers bewikle man mit einem Lappen. Nach eben der Methode werden auch die überfütterten Pferde gestochen. Andere gießen dem überladenen Rindvieh, wenn es zu schwellen anfängt, Milch mit Schnupftoback, als eine Purganz ein, und führen es herum.

Das tödliche Verhalten des Urins steigt endlich so weit, daß die Urinblaße zerreißt, wenn man dem Vieh nicht schnell zu Hülfe kommt. Man reibt also den Harnkanal, der gerade unter dem After herab läuft, mit erwärmten und mit Kampfer eingeriebenen wollenen Lappen. Wenn dies keine Wirkung thut, so macht man beym Ochsen mit einem sehr scharfen Messer anderthalb Zoll weit vom After, herabwärts gegen den Hodensack, der Länge nach einen Einschnitt. Hier zeigt sich die weisse Harnröhre von der Dicke eines kleinen Fingers. Diese weise Röhre ritze man der Quer nach mit der Lanzette halb auf, worauf der Harn durch die Wunde herab läuft, welche man mit warmen Leinöl so oft reibt, als das Vieh geharnt hat. Lange aber

lasse man die Wunde ja nicht offen, und schlage oft warme Tücher über den Ort der Blaße.

Gegen die gefreßene Herbst Zeitlose die dem Vieh im Frühlinge so schädlich ist, ob sie gleich gedörrt und im Herbst keinen Nachtheil bringt, giebt man mit Eßig abgekochte Tobacksbrühe und viel Sauerampfer. Es ist daher nützlich, die Zwiebel der Herbst Zeitlose, im Herbst auf der Wiese so viel als möglich zu zerstöhren. Wieder gefreßene weisse und schwarze Nießwurz, Schierling, Belladonna und Bilsenkraut, dienet eine Menge Pappelkraut mit Leinöl vermengt, auch ist zu einem Klistier ebenfalls Leinöl zu gebrauchen.

Wider den Biß von tollen Hunden beym Vieh.

Im Biße von tollen Hunden, kalten Brande, dem Rückenblüten, und gegen starke Stöße steckt man dem Vieh die Blätter von der Belladonna in den Hals, und versagt ihm acht Stunden lang alles Futter und Getränk. Ein Kalb bekommt ein Quentchen, eine Kuh aber oder Stier ein Loth.

Wider den Keichhusten des Viehes.

Im Keichhusten wird das Vieh traurig, es richten sich die Haare auf, die Milch vergeht, und die Augen fallen ein. Man stelle Brande-

weinspüh-

weinspühlig unter die Nase, und lasse den Dampf unter einem Tuche in die Luftröhre eindringen. Wird diese Lungensucht ansteckend, so hilft das Aderlassen, und alle sechs Stunden darauf ein Glas Eßig mit halb so viel Leinöl, und einem Pulver von einem halben Loth pulverisirter Alantwurzel. Getränke wird ihm lau gegeben, und aus Gerstenmehl und Ehrenpreis bereitet, auch Klystire von Camillen in Wasser gekocht gegeben.

Wider die Erkältung des Viehes nach der Hitze.

Die Erkältung nach der Hitze nimmt dem Vieh, wie der Schnupfen dem Menschen, den Kopf ein. Es wühlt im Futter, und frißt nicht. Man hängt ihm täglich frische Zwiebeln an einer Schnur um den Hals. Den folgenden Tag sehen diese Zwiebeln wie gekocht aus, und es zieht dieses Halsband eine Menge Schleim aus dem Rachen und Nase ab.

Mittel gegen ansteckende Rindviehseuchen.

Gegen ansteckende Rindviehseuchen, deren Merkmal sträubigtes Haar, ein schauderendes Zittern am ganzen Leibe, kalten Ohren und Hörner, eingefallene rothe Augen, fließende Nase, mangelnde Freßlust, trockene Zunge, schwarzer Koth, und schwerer Othem ist, muß man keine Zeit verliehren. Das Vieh stirbt am

vierten

vierten oder fünften Tage an diesem bösartigen Faulfieber. Die Kur fange sich mit einem Halsaderlassen von vier Pfunden Blut an; dies muß aber nothwendig vor dem dritten Tage geschehen. Man gieße ihm dann ein halbes Pfund lauwarmes Leinöl ein; gebe ihm auch ein Klystier von Weineßig, Kochsalz und Leinöl. Das Futter kann seyn Rockenmehl mit Molken, oder Kleye mit zerstampften Kürbißen, Man erwärme ihm dabey den Leib mit starken umgebundenen Decken, räuchere den Stall mit Weineßig auf heiße Steine gegossen, oder man lasse einen Schwefelfaden, in einen Topf gelegt, im Stalle anbrennen. Dabey gebe man dem Vieh alle drey Stunden ein Pulver, von einem Pfund Salpeter, einem Pfund weisen Weinstein, und vier Loth Kampfer, jedesmal ein Loth in lauen Wasser ein. Die Fieberhitze, nebst dem schweren Othem, lindert Weineßig, Honig und Salpeter in lauem Wasser zu Getränke, und damit kann auch oft mit einem Schwamm der Rachen ausgewaschen werden. Täglich wird das kranke Vieh, um die Schweißlöcher zu eröffnen, zweymal gestriegelt. Gegen heftigen Durchfall dient Leinöl und Kleye in Molken.

Die Ursachen der Hornviehseuche sind der sogenannte Melthau, schädliche und kalte Nebel, oder allerhand schädliche Insekten, die sich aus der Luft auf die Gewächse gelagert haben, das zu frühzeitige Austreiben, in den Reifen gefrohrenes

renes Gras, niedriges Wasser, Eiswasser, Kälte auf heiße Luft, heiße und dumpfige Ställe, zuviel Sonne auf dürren Viehweiden, Mangel an Salzlecken, faules Futter, und Umgang mit andern schon angesteckten Viehe.

Die geschwinde Mästung der Gänse und Hühner.

Man nimmt der Brüthenne die des Nachts ausgekrochene Hühngen, und legt ihr dagegen andere Eyer an die Stelle. Diese fährt zu brüthen fort, und man füttert die zarten Hühngen, welche man an einen warmen Ort erhält, mit hart gekochten, klein gehackten Eyern, worunter man etwas Brod mischt. Nach Verlauf von 14 Tagen, wirft man ihnen ein Mengsel von Hafermehl und Theriac, so zu einem körnigten Teige gemacht worden, zum Futter vor. Die Hühngen finden daran viel Geschmack, daß sie nicht nur begierig davon essen, sondern auch dergestallt zunehmen, daß sie innerhalb zwey Monaten, das völlige Wachsthum eines Hahns erreichen, und auch überflüßiges Fett ansetzen.

Die Gänse, so man mästen will, bindet man in leine Tücher und läßt ihnen blos den Hals und den Kopf frey, alsdenn hängt man sie an einen finstern Ort auf und verstopft ihnen die Ohren mit Wachs, damit sie weder hören noch sehen. In diesem Zustande nudelt man

sie

sie täglich dreymal mit Gerstenschrote, und setzet ihnen ein beständiges mit Wasser und Saat angefülltes Gefäß zur Seite.

Die Pflanzen vor Raupen zu bewahren.

Will man die Pflanzen vor den Raupen und schwarzen Fliegen bewahren, so muß man Raute, Wermuth und guten virginischen Toback von einem jeden eine Handvoll nehmen, solches eine halbe Stunde lang in einem Eymer oder etwas weniger Wasser kochen lassen, und nachdem das Wasser ausgedruckt und gepreßt worden, die Pflanze wenn sie in der Blüte stehet, drey oder viermal damit benetzen.

Ein Mittel verschiedene denen Weinbergen sehr schädliche Raupenarten zu vertilgen, das leicht zu probieren ist.

Man zündet, wenn die Raupen Schmetterlinge sind, ein helles Feuer von Reisholz an, in welchen sie sich haufenweis stürzen und umkommen.

Ein anderes Mittel die Raupen zu vertreiben.

Nehmet Genistakraut, zerschneidet es klein, und weicht es eine Nacht durch in heiß aufgeschütteten Wasser ein. Zu einem Zuber Wasser

muß

muß man einen Arm voll Genista haben. Den folgenden Morgen besprengt mit dem Wasser die Bäume, den Kohl und die Pflanzen auf welche sich Raupen spüren lassen, mit einem eingetaugten Besen, oder einem zusammen gebundenen Wische Stroh. Das Wasser bekommt von der Genista eine Eigenschaft, welche die Raupen umbringt, ohne doch den Früchten im geringsten zu schaden. Es muß aber solches oftmals wiederhohlt werden, wenn alle Raupen davon sterben sollen.

Ein Versuch die Rostschmetterlinge zu hindern, daß sie ihre Eyer nicht an Obstbäume legen.

Gegen das Ende des Septembers bindet man Streifen von Rinden die eine Querhandbreit sind mit grobem Garn um die Stämme der Bäume theils höher am Stamm theils niedriger, nachdem die Stämme glatt sind. Wo sie zu sehr ungleich sind, bindet man die Rinden um die Aeste an der Krone, wo Oefnungen unter der Rinde bleiben, verstopft man solche mit Mooße, damit kein Schmetterling zwischen der angebundenen Rinde, und der Rinde des Baums hinauf kriechen kann. Hierauf streicht man an der Rinden Streifen herum rings um den Stamm zween Querfingerbreit Theer, und damit der Theer beständig klebrigt bleibe, wiederhohlt man dieses Be-

streichen

streichen mit Theer jeden dritten Tag. So bleiben die Schmetterlinge am Theer hangen.

Mücken im Sommer aus den Zimmern zu vertreiben.

Dieß geschiehet am besten, wenn man das Zimmer des Abends mit Kampfer räuchern läßt, der den Insekten und andern Thieren Gift ist. Die Mücken fallen davon tod nieder. Dieser Rauch verursachet sonst in Zimmern keine Unbequemlichkeit, aber die Aerzte mögen beurtheilen in wie fern er denen beschwerlich ist, die zu Kopfschmerzen geneigt sind. Dem Hausgeräthe schadet er nichts.

Mittel die Fliegen und Wanzen zu tödten.

Hiezu dienet der Fliegenschwamm welcher in kleine Stückchen zerbrochen in dem Zimmer zertheilt herum gesetzt wird. Oder man übergießt die zerschnittene Schwämme mit heißer Milch, und stellet sie in flachen Scherben umher. Die Fliegen fallen begierig darauf, und sterben in wenig Augenblicken. Wider die Wanzen müssen die Schwämme im Herbst frisch gesammlet, in einem Mörsel ganz klein gestossen werden, und lange bedeckt stehen bleiben, bis alles zu einem Schleim geworden ist. Diesen streicht man mit einem Pinsel in die Ritzen der Wände oder Fugen der Bettstellen, und wiederhohlt es etliche-

mal

mal hintereinander. Das versüßte Queckfilber ist auch ein gutes Mittel gegen die Fliegen. Man bestreicht nämlich damit die ganze Oberfläche etlicher Unterschälchen und setze solche an verschiedene Orte eines Zimmers hin. Die Fliegen werden schnell darnach hinziehen, in trunkener Wollust diese für sie giftige Süßigkeit genießen und dabey tod liegen bleiben.

Bienenstöcke und Bäume vor Ameisen zu bewahren.

Man nimmt Lumpen von alten Fischernetzen, welche man zum Fischfangen gebraucht hat, und bindet sie dicht auf die Balken auf denen die Bretter liegen, darauf die Bienenstöcke stehen; dieses thut gute Wirkung, dann keine Ameise wagt es darüber zu gehen, weil die Fische denen Ameisen sehr zuwider sind. Dieß siehet man auch, wenn man Abgänge von Fischen in einen Ameisen Haufen wirft, so verlassen sie viele Ellen weit ihre Wohnung. Diese Netzlumpen kann man auch um die Bäume wickeln ihnen das Aufsteigen auf dieselbe zu verwähren.

Die Ameisen können nie anders als durch das Aufkriechen an den Stamme auf den Baum kommen, und das Obst beschädigen. Dieses kann leicht dadurch vermieden werden, wenn man in der Mitte des Stammes rings um den Baum einen vier fingerbreiten Ring von Theer bestreichet, worüber selbige nicht wegkriechen können.

Versuch junge Bäume vor Ratten und Maulwürfe im Winter zu bewahren.

Die Ratten thun des Winters sehr viel Schaden in den Baumschulen an den jungen Bäumen. Sie befreßen den Baum nie über den Schnee, sondern sie fangen unten an der Erde an, wo sie ihre Gänge längst dem Felde hin haben. Diesem Uebel abzuhelfen, muß man den Stamm unten bey der Wurzel mit darumgerollter Birkenrinde belegen. Die Birkenrinde muß zweymal um den Stamm reichen, sie wird nicht angebunden, auch ist solches nicht nöthig, sondern man schneidet einen Streifen von der Rinde quer über, so breit als man sie haben will, und taucht ihn in heißes Wasser, so rollet er sich zusammen, und kann solcher Gestalt um den Baum gelegt werden, an dem er sitzen bleibt, und weil er nicht gebunden ist, so öffnet er sich selbst, und läßt den Stamm Freyheit in der Dicke zuzunehmen.

Auch wenn man im Frühjahr propft, kann man nach vollendeter Propfung, nachdem alles umbunden und mit Propfwachs bestrichen worden, eine solche Rolle von Birkenrinde herumlegen, die von der Wurzel bis an die Hälfte des Propfreißes gehet, daß nur zwey Augen über der Rindenrolle stehen bleiben. In das oberste Ende der Rolle stopft man ein wenig Mooß, so ver-

verhindert dieß die Sonnenhitze das Propfreiß auszutrocknen.

Wenn das Propfreiß einen neuen Baum treiben soll, so muß die Rindenrolle abgenommen werden, weil der Bast abgelößet, und der Propfschnitt besser mit Wachs versehen wird, alsdann setzt man die Rindenrolle wieder darauf, und stopft das Mooß in das Ende, so daß der Zweig an der Rolle steckt. Dieses dient, daß der Zweig an der Schärfe vom Winde nicht abgebrochen wird.

Das Wasser das sich beym Regen in die Birkenrinde hineinzieht, schadet nichts, weil es unten freyen Ablauf hat.

Die Maulwürfe thun alten und jungen Bäumen viel Schaden, indem sie solche untergraben, und die Rinde der Wurzeln verzehren. Dagegen ist gut, wenn man in die Maulwurfslöcher eine wilde Lupine stecket, wovon sie sterben, und in vielen Jahren nicht wieder kommen sollen.

Wenn man Coriander in die Gegenden wo sie sich aufhalten und in ihre Haufen säet, so wird man solche auch los. Wiewohl viele glauben die Maulwürfe rührten keine Gewächse an, sondern nährten sich blos von Gewürme.

Ein nützliches Mittel Motten und Schaben aus Pelzwerk und wollenen Zeugen zu vertreiben.

Frauenglas wird klein gestoßen, und beym Pelzwerk auf die Haut, oder wo die Haare angewachsen sind, gestreuet, da es dann mit einer Ruthen wieder kann ausgeklopft werden, und nachgehends wieder so gut, als das erstemal zu gebrauchen ist.

Wanzen zu vertreiben und ihre Eyer unfruchtbar zu machen.

Das beste von den gewöhnlichen Mitteln die Wanzen zu tödten, ist der Schwefelrauch; aber dabey ist wieder das Beschwerliche, daß das Zimmer ganz ausgeraumet seyn muß, weil der Rauch alle Farben an Tapeten und Gardienen verzehret.

Folgendes Mittel ist fürtreflich dieses Ungeziefer schnell zu tödten und auszurotten. Man bereitet einen Geist aus folgenden Dingen zu: Nimm Salmiac ein Pfund, Alcali oder Potasche ein und ein halb Pfund, ungelöschten Kalk ein halb Pfund, gemeinen Grünspan ein viertel Pfund. Jede von diesen Sachen reibe man für sich zu Pulver, vermenge sie geschwinde in einem großen steinernen Mörschel, und thue sie nachgehends in einen kleinen kupfernen Destillirkolben, gieße darauf eine Kanne guten und star-

ken Kornbrandwein, setze den Destillirhut auf, lege eine nasse Blase wohl darum, verbinde solche fest mit Segelgarn, und destilliere solches durch kaltes Wasser sachte über; die Röhre wird oben und unten bey der Vorlage ebenfalls mit einer nassen Ochsenblase fest verbunden und verwahret, und was solchergestalt übergehet, in eine Flasche gegoßen, die man wohl zustopft.

In der Flasche muß zuvor ganz fein geriebener crystallisierter Grünspan seyn, zu einem Viertel dieses Geistes nimmt man ein Quentchen, und läßt dasselbe so stehen, doch muß man es öfter umschüttlen bis der Grünspan wohl aufgelößt ist, so ist es fertig, und hat eine unvergleichliche blaue Farbe.

Zum Gebrauch dieses Geistes ist eine blecherne Spritze am bequemsten, welche ein ganz dünnes Rohr hat, damit kann er in die kleinsten Risse und Spalten eingespritzt werden, wodurch dieses Ungezifer den Augenblick getödtet wird. Der Grünspan hat die Eigenschaft, daß die kleine Eyer, oder noch leblose Jungen, davon gleichsam zusammen gezogen werden, und einschrumpfen, daß sie nicht zur Reife kommen und lebendig werden können. In weiten Spalten, die auf beyden Seiten offen sind, geschiehet es beym spritzen, daß die Wanzen, welche der andern Seite näher sind, und zu äußerst sitzen, sobald sie den Geruch empfinden, auf die andere Seite

herauskriechen, da man dann ihnen mit der Sprize begegnen muß. In tiefen Spalten in Wänden müssen sie sogleich sterben, weil sie da nicht ausweichen können. Der Geruch ist für Menschen nicht schädlich, obwohl der flüchtige Geruch etwas beschwerlich fällt, doch ohne Gefahr, er läßt auch nichts widriges im Zimmer nach sich.

Eine andere wohlfeile und doch nützliche Erfindung die Wanzen zu tödten ist folgende:

Die so wohl bey den steinernen Häusern als Holzgebäuden dient. Man nimmt ein gehobeltes Fichtenbret, so breit als man es haben kann, so lang als ein Bret beträgt, darinn bohret man mit einem Bohrer Löcher, einen Zoll weit von einander, so groß als etwa ein Stüber, doch so, daß sie nicht ganz durch das Bret gehen. Dieses Bret sezt man an die Mauerseite des Bettes längst hin, so nimmt das Ungeziefer seine Zuflucht zu den Löchern, und kann aus solchen alle Morgen heraus geräumet und zertretten werden, womit man fort fähret, bis es sich nach und nach vermindert, und denen die im Bette liegen, Ruhe läßt. Mit folgendem Puder können auch Wanzen aus Tapeten und Bettzeug vertrieben werden.

Recept.

Coculi Indici, oder Cokelskörner, Solanum Racemosum Indicum, Fischkörner oder Fischbee-

re

ren, welche dichte und nicht leicht seyn müssen davon vier Unzen.

Mercurine cosmeticus oder præcipitatum album wohl abgesüßet, damit keine Schärfe vom Scheidewasser zurückbleibt, wovon die Farbe verändert und in die seidene und wollene Zeuge gezogen wird, davon nimmt man eine Unze.

Glacies Mariæ, lapis Specularis, oder Frauenglas, auf das zarteste gepülvert anderhalb Unzen.

Diese Dinge werden wohl untereinander gemengt, daß eine Farbe daraus werde, so daß das Weiße dazwischen durchschimmert, da es dann so flüchtig wird als ein Puder. Diese Puder kann mit einem kleinen Puderbüschel oder etwas Baumwolle in die Nähte der Tapeten, in die Falten der Bettvorhängen, oben auf den Kranz oder Himmel u. s. w. gestreuet werden, und man wird finden, daß dieses Ungezieser getödtet wird, und sich nicht mehr sehen läßt.

Das Pfenningskraut ist auch ein gutes Mittel gegen die Wanzen, wenn man es in die Zimmer und Bette legt, worinn die Wanzen sind, und darinn einige Wochen liegen läßt.

Mittel die Milben aus dem Mehl zu vertreiben.

Dagegen dienet am besten, das Mehl mit einer feinen Siebe umzusieben, je öfter desto bes-

 ser.

ser. Des Insekts steife Haare verstatten ihm nicht so leicht durch das Sieb zu gehen, und wenn einige ein- oder das anderemal durchgehen, wenn sie etwa mit dem Kopfe vorwärts kommen, so bleiben doch beym Umsieben viele im Siebe, bis das Mehl völlig oder ziemlich beynahe von ihnen frey ist, solches milbenvolle muffigte Mehl, kann man wohl achtmal nacheinander sieben, so vergehen die Milben und das Muffigte, ohne daß weiter was zu merken ist. Ausserdem muß man das Mehl sowohl als andere Eßwaaren an trockenen Orten verwahren.

Die Baumläuse zu vertreiben.

Hierzu dienet die Terpentineßenz, welche zugleich ein ohnfehlbares Mittel wider alle Insekten ist, sie wird mit Erde und Wasser zu einer flüßigen Maße gemacht, und die Zweigen der Bäume hineingetaugt.

Die Maulwürfe in den Gärten zu vertreiben.

Folgendes ist ein untrügliches Mittel die Maulwürfe zu vertreiben. Man muß nachsuchen, wie viel Maulwurfshaufen im Garten vorhanden sind. Alsdann nimmt man eben so viel Nüße, wovon die Schaalen abgemacht sind, und kochet sie eine oder anderhalb Stundenlang, nebst einer guten Handvoll Schirrlingskraut in Wasser. Hernach steckt man in jedes Maulwurfsloch eine

solche

solche Nuß hinein. Die Maulwürfe kommen bald und verzehren sie. Alle aber die davon freßen, die müssen sterben. Es ist aber nicht zu rathen dieses Mittel in solchen Gärten zu gebrauchen, die nicht mit Mauren oder lebendigen Hecken eingefaßt sind, auf daß nicht andere Thiere davon freßen und umkommen.

Wie das Zimmerholz fast unvergänglich zu machen sey.

Will man das Eichenholz dem Cederholz und Eisen gleich und so harzig machen, wie die Knotten im Tannenholz sind, wodurch es fast unvergänglich wird, so geschiehet solches auf folgende Weiße.

Man muß erst das Holz zu der Absicht wozu es gebraucht werden soll, ganz fertig machen lassen, alsdann leget man es in einen ausdrücklich darzu verfertigten langen Ofen, der eine doppelte Einfassung, und nur eine kleine Oefnung hat, durch welche die Luft herausgehen kann, wenn er geheitzet, und das Holz darinnen getrocknet wird. Man kann den Ofen so groß bauen, daß mehr Stücke zugleich darinnen Raum haben, der Ofen muß eine doppelte Einfassung haben, eine welche das Feuer vom Holz abhält, und die andere, worinnen das Feuer brennet, das Zimmerholz liegt in der ersten Einfassung, wie das Fleisch in einer Pastete, und das Feuer

muß nur ganz gelinde seyn, damit die Wärme das Holz durchdringe ohne daß es Risse bekommt, wenn das Stück einen Fuß ins Gevierte stark ist, so muß es 7 bis 8 Stunden in Ofen liegen, und so nach Proportion der Dicke Länge oder Kürze.

So wie das Holz aus dem Ofen kommt, legt man es in einen Kessel von dicken Bleche, der lang genug ist, um alles Holz zu fassen, was man hineinlegen will, und worinn Unschlitt fast kochend heiß gemacht ist, da aus den Zwischenräumen des Holzes alle Luft und wässerige Theile durch die Hitze heraus gejagt werden, und so dringt das fließende Fett oder Schmierigkeit tief ins Holz hinein, wenn es 7 bis 8 Stunden darinn liegen bleibt, alsdann muß man das Holz alsogleich aus diesem Kessel in einen anderen voll kochend heißes Pech legen, ob das Pech gleich dicker ist, so dringt es doch in vier Stunden bis auf 10 bis 12 Linien in das Holz hinein, vereiniget sich mit dem Fette und läßt dieses weder wieder heraus, noch die Luft hinein dringen, wenn das Holz kalt ist, so kann man es nach Belieben glatt kratzen lassen, damit es besser gehandhabet werden kann.

Der Unschlitt wird nur bey dicken und solchen Holze gebraucht, worauf viel ankommt, zu anderem Holz oder Dielen ist das Pech allein schon hinlänglich, wenn nur das Holz wohl ge-

trocknet ist, und ganz warm in den Kessel gelegt wird, das Pech muß Anfangs nicht kochen, weil es sehr zähe ist, und also leicht so heiß werden würde, daß es das Holz verbrennte. In dieser Operation bestehet das ganze Geheimniß, und ein jeder kann die Wirkung desselben leicht erachten, durch das Pech kann weder Wasser noch Luft in das damit überzogene Holz dringen, verderbt, und verwirft sich auch daher nicht, und bekommt keine Risse noch Würmer.

Daß unsere meisten flüchtigen Weine nicht verführet werden können, liegt blos daran, weil das Holz der Fässer zu schwammigt ist, und die Bewegung derselben beym Transport die Ausdünstung des Weins zu sehr beförderet; wären die Fässer mit Pech nach obiger Art zubereitet, so würden die Dauben, die Bänder u. s. w. nicht allein sehr lange dauren, sondern es würden sich in solchen gepichten Fässern alle starke Getränke und überhaupt alle Sachen, welche die Luft verderbt, sehr lange halten.

Diese Methode kann am vortheilhaftesten an kleinem Holz, welches zu Fensterrähmen, Fensterbelege und Riegel, wie auch Wasserbütten, und anderen Holzwerk, welches zu solchen Sachen gebraucht wird, welche am meisten der Nässe und dem Regen ausgesezt sind, angewendet werden. Das Holz wird dadurch viel dauerhafter werden, als wann solches mit bloßer Oelfarbe angestrichen wäre.

Die beste Art Zimmerholz von Eichen lange Zeit vor Faulniß, Risse und Würmern zu verwahren.

1. Man fälle die Eiche zu der Jahrszeit, wenn sie die wenigste Feuchtigkeit enthält, das ist ohnfehlbar in dem Winter, nachdem sie im Herbste alles Laub hat fallen lassen.

2. Ist der Baum zu erwähnter Zeit gefället werden, so muß man ihn sogleich an allen vier Seiten behauen. Ist man so glücklich, beydes, Fällen und Behauen, in einem rechten starken Winter zu verrichten, so wird er von der Kälte viel besser als von der Hitze ausgetrocknet, als welche Kälte keine Risse verursachet, wie die Hitze thut.

3. Nach dem Fällen und Zurichten müssen die Stücke, sobald es sich nur irgends thun läßt, unter Dach geleget werden, mit zulänglich hohen Zwischenrippen von trockenen Fichten oder Tannen, daß die Luft frey zwischen jedem Stück spielen kann. Das Dach des Schoppens muß so hoch über das Eichenholz gehen, daß die Sonnenstrahlen nicht darauf fallen.

Eine Erfindung denen Spalten am Holz vorzubeugen.

Wenn man ein Stück von Birken, oder anderm Holze zum zukünftigen Gebrauche be-

stimmen und in zwey Theile gespalten haben will, so hauet man mit einem scharfen Eisen einen Rand an beyden Seiten mitten in das Holz, in denselben Rand schlägt man einige kleine hölzerne Keile ein, die aber doch das Holz nicht völlig bis auf den Kern zerspalten, hernach legt man das Holz allmählig in den Schatten zum Trocknen, so kann man sich darauf verlassen, daß es nirgends anders, als wo man will bersten, und zu dem wozu man es bedarf, dienlich seyn werde.

Ein gemeines Holz muß fast auf gleiche Weise gehandhabet werden, weil es annoch gerad ist, auch dann thut man mit der Axt in grader Linie eine halbe Elle von einander verschiedene Hiebe in den Stamm an die Seite, in dieselbe Hiebe schlägt man dünne hölzerne Keile so tief ein, daß der Stamm gegen den Kern zu etwas berstet.

Da es ferner gebräuchlich ist, die Stämme auf beyden Seiten zu behauen und eine Zeit lang trocken zu lassen, ehe sie in eine Wand gelegt werden, so ist es gut, daß man nach geschehener Behauung diese Verkeilung auf beyden Rücken des Stammes verrichte, so, daß derselbe an beyden aneinander entgegenstehenden Seiten gegen den Kern zu, ein wenig von einander spaltet, so kann man hernach versichert seyn, daß er nachher keine Spalte auf den Flächen bekommen werde.

Holzgebäude auf eine nützliche Art zu berappen.

Alte Häuser mit einem Mörtel aus Sand und Kalk zu bekleiden, zu dessen Befestigung Holznägel eingeschlagen sind, oder die Wand zu berohren, ist schon lange ausgeübt worden; anstatt dessen aber kann die Wand erst mit einem Mörtel von Sägespänen, Heckſel und Thonwasser überzogen werden, ehe der Sandmörtel darauf gebracht wird.

Die Mengung geschiehet auf folgende Art: Zu 3 Tonnen dicken Thonwasser wird eine halbe Tonne gutgelöschter Kalk, und wenn dieses umgerühret und gemischt ist, Sägespäne und nach deren Mengung Heckſel untergemengt. Die Menge der Sägespäne hängt von dem Zusammenhange ab, welchen man haben will, aber gegen sie nimmt man ein Viertel Heckſel. Anstatt der Sägespäne kann auch Flachsspreu, oder die klare Spreu von andern Getreidearten gebraucht werden. Solcher Mörtel wird auf die Wand zum wenigsten einen Zoll dick aufgetragen, und mit der Mauerkelle sorgfältig ausgebreitet. Beym Trocknen reißt er wohl etwas, aber der nun darauf gesetzte Sandmörtel haftet in diesen Rissen desto besser; überdem muß man, wenn er etwas steif wird, längst der Wand zwey Zoll voneinander Furchen, an denselben ziehen.

Wenn

Wenn dieser Beschlag trocken worden ist, wird er mit dem gewöhnlichen Mörtel aus Sand und Kalk überzogen.

Die Entbehrlichkeit des Benagelns oder Berohrens, und die Hinlänglichkeit einer geringeren Menge Kalk macht den Sägespänmörtel wohlfeiler, als den Sandmörtel; wenn man voraussetzt, daß Thon und Sägespäne oder Flachsspreu leichter als Nägel zu haben sind.

Ein dauerhafter und wohlfeiler gelber Anstrich für steinerne Häuser und Mauren.

Man löset gemeinen grünen Vitriol ohngefähr 4 Pfund in 8 Kannen kochendem Wasser auf, von diesem Vitriolwasser schüttet man etwas unter gelöschten Kalk, und mischet beydes recht wohl durcheinander, darauf versuchet man durch einen Anstrich auf eine weise Wand, ob die Farbe hell oder dunkel genug sey. Wäre sie zu hell, so müßte noch etwas Vitriolwasser zugesetzt werden. Inzwischen ist es doch rathsamer, bey der hellen Farbe zu bleiben, weil sie mit der Zeit dunkler wird. Zur Veränderung der Farbe kann man auch etwas Kohlenstaub darunter mischen. Diese leichte wohlfeile und nützliche Farbe hat die gute Eigenschaft, daß sie sich von der Wand nicht trennet; sondern vielmehr der beworfenen Wand und dem Mörtel, wie dem Holze eine dauerhafte Festigkeit ertheilet.

Dauer=

Dauerhafte Dächer von Eisenblech zu machen, und solche von dem Rost zu bewahren.

Man beschlägt die Dächer statt der Leiensteine oder Ziegel mit starkem Eisenblech, und überstreichet hernach solche mit folgendem Fürniß.

Zu einer Kanne oder Maaß Leinöl nimmt man 4 Loth ganzen Umber und 8 Loth Silberglätte. Beides wird mit einem Hammer in Stücken zerschlagen, die nicht kleiner als eine Erbsen sind, alles wird in einen kupfernen Kessel zusammen gemengt, und bey gelindem Feuer gekocht, ohne es umzurühren, bis es so heiß ist, daß eine Feder im Oele verbrennet, und so weich ist, daß man es mit den Fingern leicht zerbrechen kann, alsdann ist der Fürniß zum Gebrauch fertig.

Eine Erfindung solche Dächer von Eisenblech mit wenigen Kosten für den Rost zu bewahren, bestehet darinn: Die eiserne Bleche werden mit Kienruß, welcher mit Theer folgendergestalt angemacht ist, überstrichen. Man thut den Kienruß in ein weites hölzernes Gefäß, wozu man nach und nach ein wenig Theer gießet, und dieses mit einem hölzernen Stößel wohl zusammen rühret, bis alles wohl untereinander gemischt ist. Im Frühjahr oder im Maimonate ist es am besten die Dächer anzustreichen, weil die Sonnenhitze alsdann nicht so heftig ist, als mitten im Sommer, dann im May wird die

Farbe von der Luft und gelinden Wärme bey der nach und nach zunehmender Wärme und Hitze abgehärtet; dahingegen wenn der Anstrich im Sommer geschiehet, das Theer wieder herunter zu fließen pflegt, und sich nicht recht befestigen kann.

Zu dieser Arbeit müßen die gewöhnlichen großen Mahlpinsel, die kurz von Borsten und ganz dicht gebunden sind, genommen werden, womit nach Mahlerart die Farbe auf dem Bleche ganz eben überstrichen, und dasselbe damit völlig überdeckt wird, und schwarz und glänzend erscheinet. Auf solche Art erlangt man gute dauerhafte Dächer von Eisenblech.

Brand abhaltender Anstrich.

Es bestehet dieser Anstrich aus drey Theilen geschlemmten Thon, und einem Theile Mehlkleister. Der Leim und Thon wird sorgfältig geschlemmt, das Holzwerk an der Oberfläche rauh gemacht, und der Anstrich zu wiederholten malen, doch jederzeit sehr dünne aufgetragen, auch die Ritzen, so beym Trocknen entstehen, wieder ausgefüllt.

Dieser Anstrich ist zur Ueberziehung des Holzwerks der Gebäude allgemein anzurathen, um dadurch die schnelle Fortpflanzung einer entstandenen Feuersbrunst zu verhüten. In dieser Absicht ist er nachahmenswerth, indem eine Flamme, so an das auf solche Art bestrichene Holz

anschlägt, nicht sogleich in das Holz selbst eindringen, und selbiges in Brand setzen kann, wodurch also die Fortpflanzung des Feuers aufgehalten werden muß.

Wie auf eine vortheilhafte Art Backöfen unten mit einer eisernen Platte anzulegen sind.

Diese Backöfen werden auf die gewöhnliche Art aufgeführet. Der Boden des Ofens aber oder der Heerd, wird nachdem seine Tiefe mit Grieß oder Sand ausgefüllet, mit zwey nach des Ofens Weite bestellte und gegossene eiserne Tafeln, welche nebeneinander zu liegen kommen, und höchstens 1 1/2 Zoll dick sind, belegt. Auf den Boden eine viertel Elle von einer Seite des Ofens, setzt man längst des Ofens hin eine breite eiserne Stange, welche auf die schmale Seite gesetzt, und mit beyden Enden in den Mauren des Ofens befestiget wird, und worauf die Stücke Holz gelegt werden, die im Ofen brennen sollen.

Man muß aber diese eißerne Heerde nicht unter den Widerlegern des Gewölbes einmauren, oder auf andere Art an die Mauer befestigen, denn weil sie sich von der Hitze gewiß stärker ausdehnen als die Ziegel, so würden sie sicherlich den ganzen Ofen zerstören, weil sie sich oft werfen und beugen. Man braucht 2 oder mehr

Tafeln,

Tafeln, nach der Größe des Ofens, damit man sie, nachdem der Ofen schon fertig ist, hineinlegen, und die Verbrandten herausnehmen kann.

Man heitzt diese Oefen nicht allzustark, oder man läßt sie nach dem ersten Einheitzen etwas abkühlen, und wenn man die Wärme brauchen will, streuet man bey dem ersten Backen dünne Asche darüber, [aber nachgehends sucht man nur Wärme über dem Brode zu erhalten, welches folgendergestalt geschiehet: Anstatt daß das Ofenloch gewöhnlich höher als der Heerd angelegt wird, macht man es hier ihm gleich, vermittelst einer auf der schmalen Seite stehenden eisernen Stange, wodurch man zwischen der einen Seite des Ofens und dieser Stange einen Raum erhält, in welchen das Holz zum Backen ein Stück nach dem andern während des Backens hineingeworfen wird. Die Kosten dieses Backofens sind sehr geringe, in Vergleichung des Nutzens welchen er hat in der Ersparung des Holzes und bessern Backen des Brodes.

Aus sauren und unzeitigen Trauben einen sehr guten Wein zu machen.

Man nimmt saure und unreife Trauben, wiesolche gewöhnlich bey schlecht ausfallenden Weinlesen und in schlechten Lagen gefunden werden, keltert solche wie gewöhnlich, und läßt in diesen Most so viel Zucker auflösen, daß er den Geschmack

schmack eines ziemlich guten süssen Mostes erhält, hierauf läßt man solchen an einem schicklichen Orte gähren; alsdann wird man nach der Gährung einen guten Wein haben, welcher ungemein helle auch selbst noch vor dem Ablassen wird, ein glänzendes Ansehen hat, der von einem angenehmen Geschmack ist, ohne nach Zucker zu schmecken, stark und hitzig, kurz, der einem guten Wein der in einer guten Lage und in einem guten Jahre gewachsen, gleich ist.

Burgunderwein nachzuahmen.

Diesen ahmet man nach, wenn man rothen Most und Wein durch Frost koncentriert, und einen Theil des Mostes mit drey Theilen Wein vermischt, gähren, und ein bis zwei Jahre alt werden läßt. Hat man keinen rothen Most und Wein, so koncentriert man weisen Most und Wein durch den Frost, vermische sie in obiger Proportion, lasse sie miteinander gähren, thue im ersten Sommer etwa einen Zehntheil des Safts von ausgekernten schwarzen Kirschen dazu, und lasse den Wein auch bis zwey Jahre alt werden.

Champagnerwein nachzuahmen.

Einem mousirenden Champagnerwein wird folgender Wein ähnlich, wenn man einen Theil durch den Frost koncentrierten Mostes, mit drey

Theilen eines durch den Frost koncentrierten Weins vermischt, sobald er im Faß sich abgehellet, ihn auf Boutellen zieht, und etwa vier Monat aufbehält.

Die Italienischen Weine nachzumachen.

Diese werden nachgeahmet, wenn man drey Theile vom zusammengefrornen Most mit einem Theil durch den Frost koncentrierten Weins gähren, und im Fasse sich aufhellen läßt.

Spanische Weine nachzuahmen.

Diese sind ein gefangener abgehellter Most von sehr zeitigen Weintrauben. Man lasse also die Trauben abwelken, presse daraus den Most bey sehr starker Kälte, lasse denselben zusammen frieren, und hernach im Fasse aufhellen.

Ungarischen Wein nachzumachen.

Dieser wird nachgeahmet, wenn man gefrornen Most und gefrornen Wein, von jedem gleich viel vermischt, und ein bis zwey Jahre liegen läßt. Er wird recht stark, wenn man den mit gefrornen Most zu vermischenden Wein zweymal hat frieren lassen.

Aus den Johannistrauben einen sehr guten dem Champagner gleichen Wein zu machen.

Man nimmt gute reife Johannisbeeren, oder auch halb Johannis und halb Stachelbeeren, säubert

säubert sie von den grünen Stielen, und drückt sie, in Ermanglung einer Presse oder Kelter, auf einem schmalen Brete, durch einen Beutel von starker Leinwand, vermittelst eines Stockes aus, so wie man den Honig auszupressen pflegt. Wenn die Beeren gehörig ausgepreßt sind, werden eben so viel Quarte reines Quell- oder Brunnenwasser zu dem Safte gethan, als dieser beträgt. Auf jedes Quart dieser halb aus Saft, und halb aus Wasser bestehenden Masse, kommen alsdann anderthalb Pfund Mekis, oder anderer schlechter Zucker. Gedenkt man aber diesen Wein in Zeit von einem Jahre zu gebrauchen, so kann man allenfalls nur ein halb Pfund Zucker zu jedem Quart nehmen. Diese Masse muß alsdann auf ein vorher wohlgereinigtes und mit einer Muskatennuß ausgebranntes Fäßchen gethan, der Zucker aber erst in kleine Stücke zerschlagen, und sodann mit der Masse zugleich in das Fäßchen geschüttet werden. Wenn das Fäßchen voll ist, bringt man es in einem Keller, und legt es auf ein festes Lager, wo es ohne die geringste Bewegung still liegen muß. Nach Verlauf einiger Stunden, oder längstens den andern Tag, wird dieser Wein zu gähren anfangen. Wenn er völlig ausgegohren hat, füllt man das Fäßchen mit der deswegen zurückgehaltenen Kanne (Maaß) von dieser Masse wieder voll, und macht es mit dem Spunde wieder zu, doch so, daß es nicht ganz fest verspundet, sondern

dern dem Fäßchen etwas Luft gelassen werde, bis man das Rauschen nicht mehr hört. Alsdann erst wird der Spund fest hinein getrieben, und das Fäßchen auf diese Art hinreichend verwahret, dieser Wein bleibt nun auf dem Fasse ohne im mindesten angerühret oder bewegt zu werden, bis zum Februar des folgenden Jahres liegen, da er dann auf Boutellien gezogen werden muß. Bey dem Abziehen selbst hat man folgendes genau zu beobachten: 1) daß man diesen Wein nicht durch gewöhnliche Hahne, sondern mit einer Federspul abzapfe; 2) daß man sich hüte, das Faß nicht zu nahe an der untern Seite, auf welcher es liegt, anzubohren, damit nichts trübes auf die Boutellien komme, daher man am sichersten verfährt, wenn man anfänglich das Faß nahe an der Mitte anbohret, und nachdem es so weit abgelaufen ist, in sofern der Wein noch helle ist, wieder einige Zoll tiefer anbohret, und mit dieser von Zeit zu Zeit fortrückenden Anbohrung so lange fortfähret, bis der Wein trübe zu werden anfängt. Die Boutellien werden wohl gereiniget, und den Tag zuvor mit etwas Franzbrandewein ausgespühlet, alsdann aber umgekehret, damit von dem Brandewein nichts in den Boutellien zurückbleibe. Ist nun der Wein abgezogen, so darf man die Boutellien nicht fest zustopfen, ob sie gleichwohl verwahret werden müssen, weil sie durch sehr festes Zustopfen ohnfehlbar zersprengt

 werden.

werden. Nach einigen Tagen, wenn man gar keine Bewegung mehr in dem Wein bemerkt, kann man die Boutellien völlig fest zustopfen, und dieselbe fein behände auf trocknes Holz im Keller setzen. Ein auf diese Art zubereiteter Wein, ist oft von den größten Kennern, dem feinsten Madera vorgezogen worden, als mit welchem er eine sehr große Aehnlichkeit hat. Es ist bey der Aufbewahrung des Johannesbeerweins noch zu merken, daß wenn der Johannisbeerstrauch in der Blüte stehet, dieser Wein etwas aufbrauset, und man alsdann durch Lösung der Propfen, denselben ein wenig Luft machen müsse, auch dürfen die Boutellien niemals weiter als bis an den Hals voll seyn.

Wie man ein Gefäß von gemeinem Glase mit Beybehaltung seiner Form in eine Art Porzellän verwandeln könne.

Man stellet ein Gefäß von gemeinem grünen Glase in einen weiten geräumigen Schmelztiegel, und umschüttet es mit einem Gemische von Sand und Gips; auch inwendig in das Glas muß man von diesem Gemische schütten, und etwas derb zusammen drücken: Sodann deckt man einen Deckel auf den Tiegel, verstreichet ihn, und setzt ihn in einen töpfern Ofen worinnen er den ganzen Brand durch stehen bleiben muß. Nach dieser Zeit wird das ganze Ge-

fäß

fäß ein porzellänartiges Ansehen erlangt haben. Das Gemenge von Sand und Gips, kann zu dergleichen Absicht noch ferner fortgenützt werden. Dieses Porzellän siehet auf dem Bruche fasricht aus, als wenn es aus lauter seidenen Fäden bestünde; es hat auch gar nichts Glattes und Glänzendes an sich, wie das Glas, ist ungemein hart, und giebt mit dem Stahle Feuer.

Eine Seife aus der Farnkrautasche zu machen.

Man sammle das Farrenkraut häufig, wie Heu in die Scheure, und wenn es trocken und still Wetter ist, macht man eine Grube nach der Größe des gesammelten Farrenkrauts, und brennet es darüber zu Aschen. Diese Asche wird gesammelt, und mit Laugenwasser vermengt, worauf man Kugeln daraus macht, so groß als man in der Hand halten kann, und alsdann das Mengsel auf Bretter legt, und trocknet, worauf es bey der Wäsche statt der Seife gebraucht wird. Diese Kugeln halten sich nicht nur lange, sondern die Wäsche wird auch davon ganz weiß, und bekommt keinen unangenehmen Geruch wie von der Seife oft geschiehet, wenn man solche nicht rein auswäscht. Man entgehet auch dadurch der schädlichen Gewohnheit, die Wäsche zu bläuen.

Den Fruchtbrandewein dermaßen zu veredeln, daß er dem Franzbrandewein ähnlich zu seyn scheinet.

Man thut mit dem zu destilierenden Brandewein, auf jede vierzehn Quart anderthalb bis zwey Quart frische Milch, und fünf Pfund frisches und von allem Fette gereinigtes Rindfleisch zugleich in den Kessel, und nimmt den zuerst abgehenden Spiritus, welcher allen Korngeschmack mit wegnimmt, davon; so wird aller übriger Brandewein völlig ohne allen üblen Nachgeruch und ein angenehmer Brandewein seyn; welchen man zu gleichen Theilen mit stark versüßtem Zuckerwasser vermischen muß. Die im Kolben zurückgebliebenen Rest der Milch und des Fleisches haben den Korngeschmack im höchsten und eckelhaftesten Grad an sich.

Dem Kornbrandwein den übeln Geschmack zu benehmen.

Hiezu ist das beste Mittel, daß man auf eine Läuterblase voll Brandewein, bey der ersten Läuterung 3. 4. bis 6. Händ voll gesiebte Aschen, nebst etlichen Händen voll Salz, nach der Größe der Blase, zu dem Brandewein schüttet, und ihn darüber abziehet. Die letzte Rectifikation kann alsdann ohne fernern Zusatz vorgenommen werden, wobey man einen reinen Geist erhalten wird.

Wasser sehr lange frisch zu erhalten, und für Fäulniß zu bewahren.

Man nimmt zu einer Kanne Wasser welche etwa aus 80 Unzen Wasser bestehet, 16 bis 17 Tropfen Acidum Vitrioli concentratum, zu einem Faß von 72 Kannen Wasser nimmt man zwey Unzen Acidum Vitrioli concentratum. Dieß thut man in frisches Quellwasser, da es dann wohl länger als 16 Monate vor Fäulniß bewahret, und sich eben so frisch erhält, als es geschöpft worden, dieß hat sich durch Versuche von langen Seereisen durch allerley Jahreszeiten und Climaten bewähret.

Auf eine andere Art geschiehet solches, wenn man das Faß, worinnen man das Wasser aufbehalten will, mit heißem Wasser wohl ausbrühet, hernach solches mit einem Stück Schwefel aufbrennet, so wie man auch die Weinfässer schwefelt. Alsdann gießt man das Wasser, welches man aufbehalten will in das geschwefelte Faß, auf solche Art hat man ein halb Jahr Wasser aufbehalten, ohne daß es verdorben ist.

Die Luft von faulen schädlichen und tödtlichen Ausdünstungen zu reinigen.

Man nimmt ein großes gläsernes Gefäß setzt es in einen großen eisernen Kessel der auf dem Boden etliche Zoll hoch mit Asche beschüttet wird,

schüttet in das Glas 6 Pfund feuchtes Kochsalz, nebst 2 Pfund Vitriolöl, hierauf setzt man den eisernen Kessel mit dem Glase und den Materien auf ein Kohlbecken an den Ort wo die Luft soll gereiniget werden, und verschließt zugleich fest alle Thüren und Fenster. So wird eine starke Dampfsäule hoch empor steigen, wodurch die Luft vom allem Gestank und schädlichen Dünsten gereiniget werden wird.

Die sechs Pfund Kochsalz und zwey Pfund Vitriolöl, braucht man wann es ein großer Ort, oder eine Kirche ist, worinnen die Luft soll gereiniget werden, sonst um einen kleinen Ort etwa eine Stube oder Kammer zu reinigen, braucht man nach Proportion weniger, jedoch so, daß zu drey Theilen Kochsalz, ein Theil Vitriolöl genommen wird.

Auf eine andere Art: **die unreine verdorbene und ansteckende Luft in den Spitälern, Kerkern und bey ansteckenden Seuchen zu verbessern ist diese:** daß man die Wände und Fußböden der Häuser mit Kalkwasser wohl auswäscht und scheuert, nachdem vorher die böse Luft aus den Zimmern vertrieben ist, durch Abdampfung von Eßig, über aromatische Kräuter; als Raute, Lavendel und ungelöschten Kalk gegossen.

Es dienet hierzu der Dampf von **Weineßig.** Es ist aber besser wenn man selbigen auf

Kohlen

Kohlen kochen und verdünsten läßt, als wenn man solchen bloß auf Kohlen oder heiße Steine spritzt. Ist der Weineßig gar zu scharf, so muß er mit Wasser vermischt werden, wann er soll seine Wirkung thun.

Wie man aus einem geringen Weine einen guten geistigen Wein bereiten könne.

Der ganze Zweck bestehet darinne, daß man den schlechten wässerigten Weine die gehörige Proportion des süßen und geistigen Antheils gegen das Wässerigte verschaft, das ihn eben dünn und schlecht macht.

Zuerst thut man in ein sauberes Faß, so einen Eimer hält, 10 Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker, nebst 15 Pfund von schönen frischen Eibeben, wovon man alle Stiele sorgfältig abgesondert, auch alle Kerne heraus genommen hat, und füllet endlich das Faß mit Weine an: jedoch so, daß der vierte Theil davon leer bleibe. Das Spundloch verstopft man zwar, aber nicht fest.

Alle Tage schüttelt man das Faß ein paarmal, Morgens und Abends, wobey man den Spund mit der Hand zuhalten muß. Dieß thut man die fünf ersten Tage. Zu Beförderung der Gährung kann man nach diesem 60 Tropfen Vitriolgeist, und 100 Tropfen Weinsteinöl, jedes beson=

besonders ins Faß eintröpfeln, und nach Eintröpflung des Erstern das Faß vorhero wohl umrütteln, ehe das letztere vollends hinzugethan wird. Man thut diese beyde Dinge hinzu, der Wein mag in den ersten fünf Tagen gähren, wie er will. Gährt er aber in 10 bis 11 Tagen, vom ersten Füllen an gerechnet, noch nicht, etwa weil das Faß neu ist, oder sonst aus andern Ursachen, so kann man von den beyden letzten Stücken abermals den vierten Theil so viel hinzu tröpfeln, und noch 3 bis 4 Tage warten. Erfolgt die Gährung darauf noch nicht, so kann man nochmals den vierten Theil von beyden hinzu thun. Dann wird die Gährung gewiß angehen.

Die Gährung soll überhaupt von ihrem ersten Anfange an 40 Tage lang dauren, und deswegen muß diese Zeit über das Faß an einen laulichten Orte liegen, und täglich umgerüttelt werden. Sollte aber die Gährung vor dieser Zeit aufhören, so stellet man sie durch eine kleine Portion von den vorerwähnten wechselsweise einzutröpfelnden Flüßigkeiten wieder her. Wenn der Wein währender Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen.

Nach einer Gährung von 40 Tagen bringt man, um selbige nun zu mäßigen, und endlich gar zu unterbrechen, das Faß mit allem, was darinnen ist, an einen kühlern Ort in den Keller,

ler, und läßt es da ruhig liegen, bis sich die Hefen zu Boden gesetzt, und der Wein hell geworden. Alsdann zieht man den lautern Wein in ein gutes reines, und mit Schwefel wohl ausgebranntes Faß, und wartet seiner gehörig, wie anderer guter Weine. Das Zeichen der beendigten Gährung ist, wenn man das Spundloch mit der Hand schnell hinweg zieht, und alsdann kein Wind mehr herausfährt, der die Flamme eines Wachsstocks auslöschte oder bewegt.

Will man die Abklärung des Weins befördern, so klopft man ein halbes Loth Hausblase, und läßt solches mit einem halben Nössel Wasser zu einer Gällerte kochen, drücket solche durch eine Leinwand, verdünnert sie mit etwas Wein, gießt sie ins Faß, schüttelt damit den Wein eine Weile recht durch einander, und läßt ihn damit etliche Tage stehen, bis er sich wohl abgeklaret hat. Hierauf löset man den Wein in ein gutes Faß ab.

Das Faß muß einen guten Schwefeleinschlag, oder wenn der Wein einem Kanariensect ähnlich werden soll, folgenden geistigen Einschlag bekommen. Man nimmt hierzu etliche Muskatennüße, schneidet sie von einander, befestiget sie an einen Drath, und läßt sie nach und nach im Fasse verbrennen; darauf spundet man das Faß fest zu, und legt es verkehrt aufs Spundloch etliche Tage lang; alsdann kehrt man es

wieder

wieder um, öfnet den Spund, thut schnell, damit der Rauch nicht verfliege, einen Trichter, auf den eben deßwegen ein reines Tuch gebunden, und dessen Rohr, damit es das Spundloch genau verschließt, mit Tuch umwunden ist, ins Spundloch fest hinein; alsdann gießt man den vergohrnen Wein durch das Tuch oben auf den Trichter ins Faß, doch daß das Faß nicht ganz voll werde, spundet es darauf zu, und läßt es also ein paar Wochen ruhig im Keller liegen. So bekommt man einen dem Kanariensekt ähnlichen Wein, wenn man besonders in der Hälfte der Gährung noch etwas mehrern Zucker zugesetzt hat.

Auf das, was in dem Fasse, worinn der Wein gegohren hat, zurück bleibt, gießt man wieder andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Eibeben mehr, sondern nur um ein Fünftheil oder zwey Fünftheil weniger Zucker, und tractiret alles, wie es vorhin beschrieben worden. Ist dieser Wein wieder vergohren, und aus dem Fasse gethan worden, so gießt man wieder eben so das drittemal schlechten Wein darauf. Ist es Herbstzeit, so kann man noch das viertemal auf den Ueberrest im Fasse Most gießen, und ihn darüber vergähren lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß, als ein also vergohrener Wein. Endlich brennt man aus den

Hefen des Fasses noch einen Weingeist, der ungemein gut ist.

Auf solche Weise kann man alle geringe, auch kanigte und halbverdorbene Weine sehr verbessern, daß sie den besten ausländischen Weinen gleichen. Man kann es zu allen Jahrszeiten thun, und in 6 bis 8 Wochen alles vollenden. Der Werth des Weines wird dadurch sehr erhöhet, daß ein guter Ueberschuß über die Unkosten erlanget wird. Die so verbesserte Weine sind dauerhaft, lassen sich gut verführen, sind stark, geistig, und sehr gesund.

Eisen mit einem wohlfeilen Fürnisse gegen den Rost zu verwahren.

Man lasse die eisernen Stücken, Nägel, Haken u. d. gl. welche man in Holz einschlagen muß, in Kohlen roth glühend werden, nehme es mit der Zange aus dem Feuer, und reibe seine Theile mit Wachs, halte und wende das Eisen über dem Feuer, bis es zu rauchen aufhört, und dann lasse man es kalt werden, da denn der Fürniß fester, als die gewöhnliche Bronzierung wird. Man reibe es nochmals mit Wachs, und halte es ans Feuer, so sind die Stellen dauerhaft gefürnißt, diejenige ausgenommen, wo die Zange es berührte, und nun verfährt man mit dieser eben so.

Wallrath, Sperma ceti macht, statt des Wachses einen kupferfarbigen Fürniß auf Eisen von gleicher Dauer gegen das Rosten. Die festeste Bronzierung auf Eisen entsteht, wenn man ein rothglühendes Eisen mit Ochsenklauen und ein wenig Oel reibt. Zu groben Eisenstücken auf Schiffen ist es schon gegen allen Rost hinlänglich, wenn man die Eisenstücke glühend macht, und wenn sie roth glühen, in Leinöl taugt, wobey das Oel ganz und gar nicht explodiert. Man läßt es alsdann abtröpfeln, wischt es ab, und die kleine schwarze Rinde bewahrt es gegen allen Rost. Dieser Fürniß ist kein aus Oel gewordenes Harz, der Harz wird von Weingeist aufgelößt, dieses aber nicht, keine Oelkohlen, denn der Fürniß verbrennt im Lichte nicht, und er behält seinen Glanz, sondern er ist eine verglaßte Erde, die das Feuer aus dem Eisen und der Oelasche zu einer Art von alkalisirtem Glase brennt, aus dem alle Luft verjagt ist.

Mittel zur Vertilgung der Raupen.

In Niederpoitau vertilgte ein Franzose die Raupen, welche die Ferberröthe abfressen, durch folgendes Mittel. Er ließ 2 Pfund Terpentin in 6 Pfund Quellwasser eine Stunde lang kochen, und dann kalt werden. Gegen Abend besprengte er verschiedene Färberröthepflanzen mit diesem Wasser, und bemerkte bald, daß die Raupen

davon

davon getödtet werden. Weil ihm aber dieses Mittel zu kostbar, und weitläuftig schien, so fiel er auf folgendes leichteres und nicht weniger wirksames Mittel. Er schüttete etwa 12 Pfund Ofenruß in 50 Pfund Wasser, rührte das Gemische während 48 Stunden oft durcheinander, kochte hierauf 20 Pfund Wasser, und goß es nebst 8 Kannen starken Eßig in gedachtes Gemische, und besprengte alle 8 Tage einmal seine Pflanzen. Dadurch vertilgte er alle Raupen, auch bey Obstbäumen hat er dies Mittel wirksam und unschädlich gefunden.

Die Wandläuse (Wanzen) zu vertreiben.

Es ist keine geringe Plage, in den Betten von Wanzen gebissen zu werden; solchem Unheil abzuhelfen, so nehme man brasilianischen Pfeffer, koche denselben in Wasser, und beschmiere die Wände und Bettstädte damit.

Eine gute Holzkütte.

Wenn man große hölzerne Wasserbottiche zu verkütten hat, oder sonst Holzwesen, das Wasser halten soll, so muß man solches ganz ausschöpfen, oder das Wasser ablassen können; alsdann kann man einen Kütt von Pech, Rindsblut, Leinöl, Terpentin und recht fein geriebenen Zügelmehl untereinander in einer eisernen Pfanne beym Feuer schmelzen, die Spalten oder

Fugen, so man verkütten will, fein warm mit Kohlen annehmen, und gut trocknen; alsdann diese Kütte darein gestossen, und mit Werg die Fugen gut ausgestopfet. Es kann auch (wenn man eine solche Kütte recht bereiten will) Kolophonium mit dazu genommen, und am Feuer mit zerlassen werden.

Mittel wider die Flöhe.

Man nehme Seife, Hefen; und koche zwey oder drey Zwiebeln darein, lasse es kalt werden, alsdann besprengt man den Boden, und Wände damit; dieses tödtet alle Flöhe.

Wermuth in Salzwasser gekocht, vertreibet und tödtet sie auch.

Mittel wider die Ameisen.

Lavendel wird als ein vorzügliches Mittel gegen die Ameisen empfohlen. Vornehmlich ist es die Blüthe, die ihnen zuwider ist. Man pflanze um die Blumenbeeten, anstatt des Buxbaums, Lavendel, und lasse etwa an den Ecken einen Büschel zur Blüthe gehen. Auch flieht die Ameise, wenn Lavendel auf die Pflanze gestreut wird.

Purpurfarbene Holzbeize.

Ein Pfund Kampescheholz, und ein Viertel Pfund Brasilienholz, werden zusammen in einer

Kanne

Kanne Wasser eine Stunde und noch länger gekocht, wenn das mit dieser Brühe gefärbte Holz die gehörige Farbe erhalten hat, und trocken geworden ist, so löset man ein Quent gereinigte Pottasche in einem Seitel Wasser auf, und giebt ihm mit dieser Auflösung einen Ueberstrich. Man muß aber behutsam damit seyn, daß die Farbe davon nicht zu dunkelbraun ausfalle.

Gegen die Läuse an Kälbern.

Wenn die Kälber mit diesem Ungeziefer besaamet sind, so können sie nicht ruhen, werden dabey dürre und mager. Dieses nun zu vertreiben, nehme man drey Hände voll Kleyen, zwey Seitel scharfen Weineßig, und lasse es miteinander sieden, alsdann wasche man das Kalb damit, so müssen die Läuse sterben.

An Pferden die Läuse zu vertreiben.

Hierzu braucht man Knoblauchsaft, oder auch Wasser, worinn Knobl gesotten ist, und damit das Roß öfters gestrichen, vertreibet solche.

Oder man nehme junge Tannenzapfen die noch in der Blüthe stehen, siede solche im Wasser, und wasche damit den Ort, wo sie sich aufhalten.

Die Läuse bey den Schaafen zu vertreiben.

Obgleich kein Schaaf ganz von dieser Plage frey ist, so hat doch manches deren gar zu viel, und da ist es nöthig, darwider zu gebrauchen: Knoblauchsaft, oder Knoblauch in Wasser gekocht, und die Schaafe damit gewaschen.

Mittel wider die Erdflöhe.

Man besprütze die Pflanzen wo Erdflöhe verspürt werden, mit recht starken Knoblauchssafte, so weichen sie gleich weg.

Gänseläuse zu vertreiben.

Man nehme Farrenkraut, und lege es den Gänsen in die Ställe, so weichen die Läuse von selbst weg.

Die Eyer gegen das Ende der Brützeit zu prüfen.

Eine Bruthenne sitzt gemeiniglich zwanzig, höchstens zwey und zwanzig Tage. Wenn das Brüten eilf Tage gedauert hat, kann man, wenn man die Eyer gegen das Licht hält, schon merken, welche von denselben fremde Hülfe nöthig haben.

Die wahre Verfahrungsart aber, die Eyer gegen das Ende der Brützeit zu prüfen, ist

diese: Man nimmt ein Sieb, oder welches besser ist, eine Kindertrommel, mit einen recht stramm ausgespannten Felle, setzt sie an die Sonne, legt ein Ey nach dem andern darauf, und giebt Acht, ob der Schatten des Eyes, wenn es ungefähr eine Minute darauf gelegen hat, zu beben anfange; ist das Küchlein stark, so wird es, wenn es die Sonnenwärme empfindet, sich bewegen, und der Schaale lebhafte Stöße geben. Man muß alsdann diejenigen Eyer, welche am wenigsten in Bewegung gekommen sind, vorzüglich merken, und dieselben so vortheilhaft unter die Henne legen, daß es ihnen nicht an Wärme mangelt.

Flor und Blonden zu waschen.

Man koche gute Seife mit Wasser, lege alsdann den Flor in dicken Päckchen hinein, oder wenn es schmale Stücker sind, schlägt man sie um ein Brettchen, überzieht dieses mit Leinwand, legt sie so in das abgekochte Seifenwasser, und läßt sie zwey Tage darinn weichen, alsdann drückt man sie ganz gelinde aus: denn wenn der Flor gerieben oder fest angefaßt wird, verschiebt er sich; darauf wird er noch zweymal mit Wasser und Seife ausgedrückt, und alsdann mit der Seife in den Schwefelkasten gehänget. Unterdessen macht man folgendes Stärkwasser.

Man weicht weiße und blaue Stärke in halb Wasser und halb Brantwein ein, thut etliche Stück feinen Zucker dazu, kocht es und verdünnt es gehörig, der Flor wird darein ausgedrückt. Ist er aber auf ein Brett aufgeschlagen, so muß man das Brett klopfen, damit sich die Stärke recht einziehe. Alsdann bedeckt man einen Tisch mit einem dicken Flanell, und diese mit einem leinen Tuch darauf, und rollet, manget, oder plattet darüber her. Wenn der Flor halb trocken ist, wird er noch einmal ausgezogen.

Wider den Wurm am Finger.

Der Fingerwurm ist eine Entzündung am ersten Glied eines Fingers, die von ausgetretenen Säften entstehet, und entweder einen inwendigen Fehler oder eine äußerliche Verletzung, durch einen Druck, Biß oder Stich, zum Grunde hat. In sehr kurzer Zeit entstehet ein unerträglicher Schmerz mit Hitze, Röthe, Pochen und Geschwulst am Finger. Der Schmerz nimmt zuweilen den ganzen Arm ein, und erregt ein Fieber. Zuletzt erfolgt ein Geschwür, das aufbricht, und dann fällt der Nagel ab. Manchmal entstehet der Brand daraus, oder die Knochen werden angefressen, so, daß wohl Gefahr des Lebens, oder der Verlust des Fingers oder des ganzen Arms dabey ist.

Man kann diesem Uebel leicht durch folgende Mittel vorbeugen, wenn man sie gleich im allerersten Anfang des Schmerzens anwendet; wenn aber der Schmerz schon drey bis vier Tage gedauert hat, so ist es gewiß zu spät, und diese Mittel helfen alsdann nicht nur nicht, sondern sind auch schädlich.

Eines der berühmtesten Mittel ist, die äusserlich angebrachte Hitze. Man hält den Finger in heißes Wasser, oder den ersten Tag fast ununterbrochen in heißen Dampf des siedenden Wassers, oder man taucht ihn zu verschiedenen malen, aber nur einen Augenblick, in ganz kochendes Wasser, oder man hält den Finger in eine sehr heiße Lauge von Weinrebenasche so lange als möglich, und gießt zu dem Ende eine neue heiße Lauge zu, da dann entweder der Schmerz verschwindet, und der Finger hell wird oder eine Blase entstehet, die öfters eine Jauche von sich giebt, welche man durch die Lauge völlig ausziehen läßt. Dieses Mittel thut seine Wirkung auch bey schon offenen Nagelgeschwüren, und man muß es viele Stunden lang fortsetzen, bis kein Eiter mehr aus der Wunde fließt, da sie dann hernach leicht zuheilet. Man rühmet auch den Nutzen, wenn man den Finger wenigstens vier Stunden lang im Kampherspiritus hält, oder geriebene weiße Feldrüben alle zwölf Stunden frisch um den Finger bindet.

Hat man den Gebrauch dieser Mittel länger als vier Tage, nachdem der Schmerz angefangen, versäumet, so helfen sie nichts mehr, sondern man muß alsdann, wenn man nicht lieber den Schnitt, als das kürzeste Mittel vornehmen will, die Eiterung versuchen. Man befördert dieselbe gewöhnlich durch erweichende Umschläge mit Honig, oder einen warmen Teig von Milch und Brodkrumen, oder von gekochten Sauerampfermuß, oder von Sauerteig, wobey aber zu merken, daß die scharfen Mittel nicht eher dazu genommen werden müssen, als bis die Hitze im Finger abnimmt, und die Eiterung anfängt. Am sichersten ists, den Finger in warme Milch, worinnen Malvenblätter gekocht worden sind, oder die man mit Baumöl vermischt hat, zu halten. Sollte sich die Eiterung, ungeachtet dieser angewandten Mittel, nicht bald zeigen, so muß der Wundarzt durch einen lieber zu tiefen als zu flachen Einschnitt dem Eiter den Ausgang zu verschaffen suchen. Man kann die Wunde nachher mit dem Nürnberger Pflaster heilen.

Wenn sich wildes Fleisch in der Wunde erzeuget, so streuet man ein wenig Mennige oder gebrannten Alaun darauf.

Schlüge der Brand zur Wunde, so muß man zu folgenden drey Mitteln seine Zuflucht nehmen. Man giebt den Kranken alle zwey Stund ein Quent Fieberrinden = Pulver ein,

schröpfet den brandigen Theil so tief, bis er empfindlich wird, und schlägt alsdann Leinwand um, die in ein warmes Dekokt von Fieberrinde mit etwas Schwefelgeist vermischt, getaucht worden ist. Das Abnehmen des Gliedes muß in den meisten Fällen nicht eher geschehen, als bis sich der Brand von selbst hemmet, welches an einem deutlichen Zirkel zu sehen ist, wo sich das todte Fleisch von dem lebendigen scheidet.

Dieses Verfahren bey wilden Fleisch und dem Brande kann auch bey andern Wunden und Zufällen, jedoch nicht ohne Arzt, angewendet werden.

Wenn ein Insekt ins Ohr gekommen.

Man läßt in diesem Fall etwas süßes Mandelöl mit ein paar Tropfen Myrrhenessenz ins Ohr laufen: dadurch wird das Insekt entweder getödtet, oder doch der Reitz gehoben, den selbiges verursacht.

Wider das Schielen.

Wenn dieses verhütet werden soll, so muß man zu den Kindern keine schielende Ammen nehmen. Man muß ihnen weder das Licht noch andere glänzende Sachen seitwärts setzen, damit sie solche in gerader Linie sehen. Man muß sie nicht immer an eine Brust legen, und oft die Stellung der Wiege gegen die Fenster verändern. Man giebt

giebt ihnen alles von der Seite, die derjenigen entgegengesetzt ist, wohin sich das Auge schon gewöhnt hat. Man verhütet, daß sie ihre Hauben oder sonst etwas nicht über sich sehen können. Dabey bestreicht man ihnen Morgens und Abend die Schläfe mit Muskatenbalsam, und legt ihnen ein Pflaster von peruvianischen Balsam und gelben Wachs dahin. Wenn man den schielenden Kindern das gute Auge einige Monate verbunden hält, so wird das schielende genöthigt, sich recht zu kehren. Auch ist es gut, sie Larven tragen zu lassen, wodurch sie alles gerade ansehen müssen.

Eisenblech und andere Eisenarbeiten zu schwärzen.

Um Eisenblech und andere Eisenarbeiten vor dem Roste zu verwahren, und sie leichter rein zu erhalten, pflegt man sie zu schwärzen; man macht sie nämlich heiß, und überstreicht sie mit Pech, wodurch sie eine schwarzglänzende Farbe bekommen. Eine noch schönere Schwärze erhält man, wenn man die Arbeit recht heiß aber glühend macht, sie mit einem schwarzen Leinölfirniß begießt, und durch beständiges Umwenden über einem Kohlenfeuer solchen auf der Arbeit herumlaufen läßt, bis er trocken ist.

Weißes Blech und verzinnte Eisenwaaren zu löthen.

Das Löth zu dergleichen Sachen wird aus gleichen Theilen Blei und Zinn, oder auch von letztern mehr, zusammengeschmolzen.

Wenn man verzinnte Eisenwaaren zusammen löthen will, macht man den Kolben heiß, bestreicht die Fugen, Nath, oder Löthstelle mit Wasser; und streuet etwas Kolophonium darauf. Man wischt den heißen Kolben zuvor auf dem feuchten Polsterchen von Lappen, welche auf dem Löthzeuge fest gemacht sind, ab, hält ihn sodann an das gleichfalls auf dem Löthzeuge stehende Löth, damit sich ein Tropfen daran hänge, und bringt denselben geschwind auf die zu löthende Stelle, streicht ihn in die Fugen, und wiederhohlt dieses so oft und so lange, bis es überall zu und fast gelöthet ist. Das etwa darauf klebende Kolophonium und das überflüßige Löth, wischt man, so lange es heiß und flüßig, mit einem Lappen ab.

Zinn zu löthen.

Zinn auf Zinn zu löthen, nimmt man etwas schlechteres Zinn, als dasjenige ist: welches gelöthet werden soll. Zum Schnellöth aber, oder Schnellzinn, wie es die Zinngießer nennen, womit sie zarte und dünne Sachen löthen, nehmen sie außer Zinn und Blei auch etwas Wißmuth

muth, und zwar in mehrerley Verhältnissen. Ein gutes schnelles Löthzinn dieser Art ist: drey Loth Wißmuth, zwey Loth Blei, und vier Loth gutes Seifenzinn; man schmelzet alles zusammen, rühret es mit einem Hölzchen um, und gießt es in dünne Zinne. Diese Schnelllöthe werden gemeiniglich ganz dünne auf einer alten grobgehauenen Raspel, die andern Löthe aber, welche in etwas dickeren Stangen gebraucht werden, theils in hölzerne, theils in thönerne Rinnen gegossen.

Das Löthen geschiehet, entweder, daß man die zusammenzufügenden Stellen rund umher mit Lehm belegt, und das Löth hinein gießt, oder daß man sich dazu eines Kolbens wie beym Messing und Kupfer bedient, oder aber, daß man vermittelst eines Löthrohrs, so wie die Gold- und Silberarbeiter, die Spitze der Flamme auf das Löth richtet, und solches dadurch zum Schmelzen bringt.

Silber an Kupfer, Messing, Tomback, Eisen und Zinn zu löthen.

Silber und Kupfer zu löthen, verfährt man eben so, als wenn man blosses Silber vor sich hätte. Man kann auch Zinnlöth nehmen, es ist dieses aber von schlechtem Bestande, und dem Silber zum künftigen Gebrauch schädlich.

Alles dieses gilt auch von der Löthung des Silbers mit Messing, Tomback, und Eisen.

Beym

Beym Zinn wird das Silber mehr eingeschmolzen als gelöthet.

Zink aufzulösen.

Man kann den Zink in allen Säuren auflösen, vornehmlich aber schickt sich die Vitriolsäure und die Salpetersäure dazu.

Um erstere Auflösung zu bewerkstelligen, übergießt man eine Unze gekornten Zink mit zwey Unzen Vitriolgeist. Die Auflösung wird sogleich ihren Anfang nehmen; gegen das Ende zu erwärmt man sie, damit sich aller Zink vollends auflöse. Man seihet sodann die Flüßigkeit durch. Schlägt man sie hernach mit Pottaschenauflösung nieder, so bekommt man einen schönen weißen Zinkkalk, den man mit reinem Wasser aussüsset und trocknet; läßt man aber die Auflösung abdampfen, so bekommt man dadurch weißen Vitriol.

Nimmt man statt der Vitriolsäure, Scheidewasser zur Auflösung des Zinks, so erhält man durch Pottasche ebenfalls einen schönen weißen Kalk. Beyderley Kalke lassen sich als weiße Farbe gebrauchen.

Zinn und Bley ohne Verlust zu schmelzen.

Wenn man Zinn oder Bley schmelzet, so hat man stets einen Abgang, weil es auf der

Ober-

Oberfläche eine Haut bildet, die bey dem Ausgießen zurückbleibt, und kein metallisches Ansehen mehr hat. Die Zinngießer nehmen diese Haut sorgfältig hinweg, und bereden die Leute, welche ihnen Zinn zu verschmelzen geben, daß es dadurch feiner werde. Sie hüten sich aber sehr, die vergebliche Zinngrätze als unnütz wegzuwerfen, und wissen sie, wie gleich folgen wird, sehr gut wieder in Zinn zu verwandeln.

Will man nun verhüten, daß auf der Oberfläche des Zinnes oder Bleies keine solche Haut entstehe, so darf man, indem man eines dieser Metalle schmelzet, nur so viel Unschlitt darauf werfen, daß die Oberfläche davon bedeckt werde.

Wenn man indessen einen Vorrath solchen verkalten Zinnes oder Bleyes, welches sich auf der Oberfläche des fließenden Metalls erzeugt, beysammen hat, so kann man beydes auf folgende Art wieder zu Zinn oder Bley herstellen. Man knetet einen solchen Kalk mit Fett oder Unschlitt zusammen, oder vermischt ihn mit Pech, bringt ersteren Teig oder letztere Mischung in einen Schmelztiegel, oder auch in einen Schmelzlöffel, und hält es so lange im Feuer, bis es glühet; dadurch wird das Zinn oder Bley wieder hergestellt, und man gießt es aus.

Die Haasen von den Kohlgärten abzuhalten.

Man muß die Wurst; oder Fleischspieße (die Stäbe, an welchen dergleichen Speisen zum Räuchern in den Schornstein gehangen werden,) unter den Kohl hin und wieder einstecken. Die Witterung hievon verursacht, daß die Haasen sich scheuen in solchen Kohl hinein zu gehen.

Alles Abgeschabte von Käsen wird nebst dem Wasser, worinn diese abgewaschen werden, sorgfältig bis zum Pflanzenstecken aufgehoben. Sobald solches unternommen wird, mischt man unter das Käsewasser so viel Lehm, daß man einen dicklichen Brei erhält, in welchen die Wurzeln der Pflanzen eingetaucht werden. Pflanzen nach dieser Methode vorbereitet, sollen wider alle Angriffe der Haasen sicher bleiben, auch soll die Erfahrung gelehrt haben, daß kein Haase in einem solchen Krautlande sein Lager gemacht hat.

Rebhühner in eine Gegend zu bannen, wo vorher keine waren.

Man nimmt etliche paar Rebhühner, taucht eine jede ins Wasser, bestreuet sie hierauf mit Asche, steckt ihr den Kopf unter die Flügel, und setzt sie so unter ein Gebüsche. Von diesem Gebüsche entfernen sie sich nicht mehr.

Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ey das Weiße heraus laufen, so, daß der Dotter darin bleibe: zu diesem gießt man statt des Weißen flüßig gemachten Gyps, damit das Ey hart und dick angefüllet werde: wenn man nun ein oder mehr solche Eyer an denjenigen Ort gelegt, wo vorher die guten Eyer ausgeleeret worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen.

Wilde Kastanien statt Seife zu gebrauchen.

Die geschälten und zerriebenen Kastanien sind sowohl frisch als getrocknet bey leinen- und baumwollenem Zeuge statt Seife, wenigstens mit ziemlicher Ersparung der gemeinen Seife, zu gebrauchen.

Man schälet die Kastanien, und reibet sie auf einem Reibeisen, oder, wenn die Arbeit im Großen geschehen soll, läßt man sie getrocknet auf der Mühle zu einem feinen Mehle mahlen. Zu einem Maaß Fluß- oder Regenwasser nimmt man das Mehl von nicht mehr als zwey Stück Kastanien, und läßt beydes zehn bis zwölf Stunden lang stehen. Das Wasser wird davon weiß und schlaumig. Man gießt es ab, macht es ziemlich heiß, und bedient sich desselben alsdann statt des Seifenwassers zum Waschen. Die Wäsche bekommt dadurch eine weißbläuliche nicht unangenehme Farbe, und keinen übeln Geruch.

Sollten sich aber nicht alle Flecken auswaschen lassen, so muß man zu solchen Seife zu Hilfe nehmen.

Man darf indessen nicht glauben, daß dieses Wasser eine so geschwinde und merkliche Wirkung hervorbringe, als die Seife. Allein dieses Weißmachen kostet wenigstens nicht so viel; und wenn man durch wiederholtes Aufgießen alle Bitterkeit aus dem Mehle gezogen hat, kann solches mit Kleien vermischt zu einem Futter für Federvieh dienen.

Siegellack zu machen.

Die vorzüglichsten Kompositionen zum besten rothen Siegellack sind folgende:

Man nehme fein pulverisirtes Schelllack, oder in dessen Ermangelung Baumlack zwey Theile, weisses Harz und Zinnober ebenfalls pulverisirt, von jedem einen Theil (man kann auch weniger Zinnober nehmen) mische alles gut untereinander, und schmelze es über einem gelinden Kohlenfeuer, nicht länger als nöthig ist, diese Materien miteinander zu verbinden.

Statt des Harzes kann man besser venezianischen Terpentin nehmen; den man zuvor so lange mit Wasser gekocht hat, bis er, wenn er kalt geworden, hart ist, und nicht mehr an den Fingern klebt.

Wider den Bienen = Wespen rc. Stich.

Zuerst muß man den Stachel heraus nehmen, dann Honig auf die Wunde streichen, und es wiederholen, so oft es trocken geworden ist, oder kühle Erde aufdrücken, oder Theriak mit Weineßig darauf legen, oder sie mit warmen Urin, oder mit Wasser und gestossener Petersilie reiben, oder Ohrenschmalz darauf reiben. Wider Wespenstiche insonderheit ist kein zuverläßigeres Mittel, als Salmiakgeist darauf gerieben.

Wenn von vielem Tobakrauchen die Zunge heiß wird, und aufschwillt.

So läßt man Salpeter in Wasser zergehen, und hält solches im Munde, wovon die Zunge gleich wieder abgekühlet wird.

Pflaster gegen Warzen und Hühneraugen.

Man löset eine Unze Galbangummi in Eßig auf, und dampfet die Auflösung bis zur gehörigen Dicke ab, dann thut man eine halbe Unze Schiffpech oder Theer, und zwey Drachmen einfaches Diachelpflaster (Empl. diachilon simplex) und zuletzt einen Skrupel fein pulverisirten Grünspan, und eben so viel pulverisirten Salmiak dazu, und macht ein Pflaster daraus.

Die Warzen werden vorher tüchtig mit nasser Seife gerieben, und abgetrocknet, ehe man das Pflaster auflegt. Bey den Hühneraugen nimmt

nimmt man vorher ein laues Fußbad, trocknet sie dann ab, und legt alle zwölf Stunden das Pflaster auf: in drey bis vier Tagen kann man das Hühnerauge mit den Fingernägeln bis auf die Wurzel ausziehen.

Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind, oder ob sie verschießen.

Alle Farben nebst ihren Schattirungen müssen nicht nur ein lebhaftes frisches Ansehen, sondern auch die erforderliche Festigkeit und Dauer haben. Unächte Farben fallen gemeiniglich viel schöner ins Gesicht als ächte; erstere aber verlieren bald ihre Schönheit.

Man hat zweyerley Mittel, die Aechtheit der Farbe zu prüfen; ein natürliches und ein künstliches.

Die natürliche Farbenprobe besteht darinn, daß man das gefärbte Zeug der Luft, dem Regen, und dem Sonnenschein aussetzet. Hält die Farbe zwölf Täge darinn aus, ohne sich zu verändern, so ist sie ächt; wird aber durch dieses natürliche Mittel während dieser Zeit eine merkliche Veränderung verursacht, so ist sie unächt.

Die künstliche Farbenprobe ist nach Verschiedenheit der Farben dreyfach:

 1) Die

1) Die Probe für Carmesin, Scharlach, Leibfarbe, Violet, Bonceau, Pfirsichblüh, die verschiedenen Gattungen von Blau, und andern mie diesem verwandte Farben, geschiehet mit Alaun. Man läßt ein halb Loth Alaun in einem Topfe mit einem Maaß Wasser kochen, thut alsdann das Probestück von der gefärbten Waare dazu, von wollenem Garn nimmt man ungefähr ein Quent, und von Tuch ein viereckiges Stückchen etwa zwey Finger breit. Dieses muß ungefähr noch fünf Minuten kochen, worauf man es in einem Wasser auswäscht.

2) Gelb, Grün, Zimmetbraun und ähnliche Farben werden mit Seife probirt; man läßt ungefähr zwey Quentchen geschabte Seife in einem Maaß Wasser kochen, und verfährt wie bey der Alaunprobe.

3) Für alle Farben, die ins Falbe fallen, nimmt man Weinstein, und verfährt wie bey den vorigen Proben.

Glänzendes Schuhwachs zu machen.

Man zerbricht eine Tafel weißes Wachs in kleine Stücke, thut sie in eine Büchse von Bley, gießt so viel Kienöl oder Terpentinöl darauf, daß sie hinlänglich bedeckt werden, und läßt sie vier und zwanzig Stunden wohlbedeckt stehen. Binnen dieser Zeit wird sich das Wachs zu einem Brey aufgelöst haben. Man mischt alsdann so

viel

viel zu feinem Pulver gestossenes gebranntes Helfenbein darunter, als nöthig ist, dem Wachs eine schwarze Farbe zu geben. Hievon nimmt man eine kleine Messerspitze voll, und reibt es mit einer Bürste ein, da dann das Oel verfliegt, und das Wachs fest wird und glänzet.

Wenn diese Wichse mit der Zeit zu trocken wird, rühret man sie wiederum mit etwas Kienöl ab.

Wider das Aufliegen der Kranken.

Man läßt ein Rehfell, welches vorzüglich lange Haare haben muß, vom Kirschner dergestalt bereiten, daß die behaarte Seite unversehrt bleibt. Dieses legt man mit der nackten Seite zu unterst auf das Unterbett des Kranken, mit der Vorsicht, daß das Hintertheil des Felles nach dem Kopf des Kranken, der Vordertheil aber (das Halsstück) nach den Füssen gekehrt werde, so, daß sich die Haare gegen den Rücken des Pazienten aufwärts lehnen, oder wie man zu sagen pflegt, zu Berge stehen. Ueber das Fell legt man ein weiches drellenes Tuch, welches man mit Hirschtalg bestreicht, und auf dieses legt sich der Kranke mit blossem Rücken.

Das Fell wird durch langen Gebrauch steif und runzlich; daher man ein frisches in Bereitschaft halten, und das alte vom Kirschner wieder zurecht machen lassen muß.

Oder: Ein unvergleichliches Mittel ist auch, wenn man Zinkblumen in Wasser anmacht, auf ein leinenes Läppchen bringt, und solches auf die wundgewordenen Stellen legt.

Oder: man nimmt eine Unze Wallrath, thut solches in eine reine irdene Pfanne, und läßt es überm Kohlenfeuer langsam zerschmelzen. Hiezu gießt man eben so viel Hollunderöl und läßt es unter stätem Rühren bey gelindem Feuer so lange stehen, bis es anfangen will zu kochen; alsdann nimmt man es kurz vor dem Kochen vom Feuer, gießt drey Eßlöfel voll süßes Baumöl hiezu, und rührt es so lange, bis es kühl und dick wird. Wenn diese Salbe kalt geworden, streichet man davon ein Pflaster auf ein Stück alte weiche Leinwand. Dieses kühlet, heilet und schaffet Linderung. Die Salbe konservirt sich mehrere Jahre. Auch hält man es für gut, wenn man alle Morgen eine zinnerne Schüssel mit frischem Brunnenwasser unter das Bett des Kranken setzet.

Muttermäler zu vertreiben.

Man nimmt Heftpflaster, streichet es auf ein Stückchen Leinwand, und schneidet es so groß, daß es zwey Zoll in der Runde über das Maal gehet. In der Mitte schneidet man ein Loch, das gerade so groß als das Maal ist, und legt dann das Pflaster auf, daß das Maal durch

das Loch sichtbar wird. Nun nimmt man ein Loth venedische Seife, schabt sie, mischt und reibt ein halb Loth fein gepulverten ungelöschten Kalk hinein, macht mit ein wenig Wasser einen Teig daraus, und legt ihn zwey Messerrücken dick auf das Entblößte Maal. Man bedeckt den aufgelegten Teig mit einem andern Heftpflaster, und bindet ein Tuch darüber. Ist nach zwölf Stunden das Maal noch nicht abgefallen, so legt man frischgemachten Teig darauf, und ist endlich der Grund rein, so legt man etwas Scharpie mit arzäischen Balsam darauf, und wieder ein Heftpflaster darüber; bis die Haut wieder ganz weiß geworden ist. Dieses Mittel ist bewährt; nur hüte man sich, daß man mit besagtem Teig nicht auch die reine Haut um das Maal herum berühre, noch etwas von dem Muttermaale unberührt lasse, weil sonst das Maal wieder wächset.

Wie man den Mangel eines Mistbeetes auf eine bequeme Art ersetzen kann.

Wer keine Mistbeete hat, oder auch keine Pflanzen bekommen kann, der kann seinen Zweck dennoch, und zwar auf eine viel wohlfeilere Art erreichen, wenn er in der Mitte oder zu Ende des Merzes so viele kleine Töpfe, als er Pflanzen haben will, mit guter fetter Erde füllet, und in jeden ein beliebiges gutes Saamenkorn

 leget.

leget. Diese Töpfe müssen in einer temperirten Stube oder Kammer, die im erforderlichen Fall durch eine offene Thüre erwärmet werden kann, auf einen Tisch, oder auf eine besondere gemachte Stellasche, so nahe als möglich an die Fenster gestellt werden, durch deren Eröffnung die aufgegangenen Pflänzchen, so oft die Witterung es verstattet, freye Luft bekommen können. Ihr Stand in einer Wohnstube ist zu dieser Zeit nicht wohl anzurathen, weil diese die meiste Zeit wärmer ist, als die Pflanzen es vertragen können. Stellet sich im April schönes Wetter ein, so können die Pflanzen den Tag über in freye Luft gesetzt, und des Nachts wieder in Schutz gebracht werden. Zu Anfang des May werden diese Pflanzen, wenn die Witterung günstig gewesen ist, zwar nicht sehr hoch, aber desto ausgebreiteter und stämmiger seyn. Alsdann wird der Topf umgestürzt, und jede Pflanze zwey Fuß weit von der andern auf ein gut gedüngtes Land gesetzt. Hier empfinden sie das Versetzen gar nicht. Die freye Luft ist ihnen ebenfalls nicht so fremd, daß sie dieselben anfangs am Wachsen hindern sollte. So sind auch ihre Blätter schon hart, und die Erdflöhe können ihnen weniger schaden.

Statt Blumen, Blümchen zu erziehen.

Die ganze Kunst, die Natur so ins Kleine zu bringen, bestehet darinn: daß man das Saamenkörnchen von einer Blume in einen ganz kleinen Blumentopf steckt. Die Blumentöpfe sollen von Porzellan, und so klein seyn, daß sie kaum einer wälschen Nuß groß Erde in sich fassen können.

Mittel wider die Erdflöhe.

Zarte junge Pflanzen, als von Kohl, Blumenkohl, Nelkenblumen u. dgl. vor den Erdflöhen zu schützen, säe man den Saamen erst in kleine Töpfe, diese grabe man hernach in die Erde, in einer Höhe, wo die Erdflöhe nicht hinkommen, längs einem Spalier z. B. gegen Morgen. Ist die Pflanze stark genug, so setze man sie vorsichtig in die volle Erde. Man hüte sich auch, dergleichen Sämereyen in eine Erde zu bringen, die schon von diesen Thierchen und ihren Eyern voll ist. Das Land umzupflügen, ist ein eben so sicheres Mittel, als sie und ihren Saamen durch starkriechende Sachen zu vertilgen.

Ohrwürmer zu fangen, auch, wenn ein solcher oder ein Floh ins Ohr gekommen ist.

Der Ohrwurm ist den Blumen und Früchten schädlich; er zerfrißt die jungen Triebe, die

Blätter

Blätter, und die zarten Pflanzenstiele. Er bohret sich in halb offene Früchte, und auch in solche, welche zarte Haut haben. Um ihn mit leichter Mühe in Menge zu fangen und zu vertilgen, hängt man an die Spalierbäume Rinds- Schaaf- oder Schweinsklauen, oder auch kleine ausgehöhlte Stückchen Hollunderrohr. Die Keller- und Ohrwürmer kriechen bey Tage hinein, man wirft sie alsdann ins Wasser.

Ist ein Ohrwurm oder ein Floh ins Ohr gekommen, so ist das beste Mittel, Baumwolle ins Ohr zu stecken, beyde verwickeln sich darinn, und können leicht herausgezogen werden.

Mittel zu Vertilgung der Schnecken.

Die Schnecken können in den Gärten, in den Weinbergen, und auf den Aeckern großen Schaden thun. Sie fressen bey Nacht und bey Tag nur, wenn nasse Witterung ist. Der Kibitz, ein Vogel, der in einem Garten leicht zahm wird, und durch sein durchdringendes Geschrey sich vor den Katzen zu verwahren weiß, passirt für einen großen Schneckenfresser, und kann also als ein solcher gebraucht werden. Der gefährlichste Feind der Schnecken ist der Frosch, (auch die Schildkröte); wo man welche in einem Garten unterhält, werden die Schnecken in kurzer Zeit ausgerottet.

In feuchten Jahren siehet man viele kleine braune Erdschnecken, welche am Getreide und andern Pflanzen großen Schaden thun, und sie bis auf die Wurzeln abfressen. Frischer ungelöschter Kalk mit Ofenruß vermischt, und im Feld oder im Garten ausgestreuet, befördert den Wachsthum der Pflanzen, und tödtet zugleich die Schnecken. Ist das Terrain nicht zu groß so kann man sie auch durch Seifenwasser vertilgen.

Um den Kohl vor den Schnecken zu schützen ist nichts bessers, als folgende Komposition. Man nimmt ein Maaß Mistsumpf, dazu eine halbe Unze Aßäfötidä = Waid und Knoblauch nach Gutdünken; ferner eine halbe Hand voll gestossenen Lorbeeren, eine Hand voll Hollunderblätter, und eine Hand voll Wurzel von der Eberwurz. Dieses alles läßt man drey bis vier Tage weichen, tauchet alsdann einen Strohwisch ein, und besprenget damit die Pflanzen. Die Schnecken sterben davon augenblicklich, oder verlassen wenigstens die Pflanzen.

Eine gute Fleckkugel zu machen, die man immer bey sich tragen kann.

Man nimmt einen trockenen und ganz dürren Thon, schabet denselben ganz klar, und feuchtet ihn mit Limonensaft, daß ist mit ausgedrücktem verfaulten Zitronensaft an, mischet auch

auch etwas reine Pottasche darunter, und knetet den Thon als einen Teig wohl unter einander, machet bequeme Kugeln daraus, und laßt sie an der Sonne wohl trocken werden. Wenn man nun einen Fleck in ein Kleid bekommt, so macht man nur den Fleck mit Wasser naß, und streichet oder reibet denselben mit solcher Fleckkugel wohl an, läßt solches zusammen an der Sonne wieder trocken werden, und den Fleck mit frischem reinem Wasser abwaschen, so wird er vergangen seyn.

Mehlwürmer für Nachtigallen zu ziehen.

Man nimmt ein großes Zuckerglas oder auch einen Topf, legt etwas Sauerteig, womit man Brod bäckt, hinein, schüttet Mehl darauf, thut einen Bogen mit Wasser angefeuchtetes Fließpapier dazu, setzt zehn bis zwölf Mehlwürmer hinein, bindet das Gefäß zu, und setzet es an einen warmen Ort, (im Winter hinter den Ofen) so wird man in vier Wochen viele tausend bekommen, und neben den Würmern eine Menge schwarzer Käfer erblicken.

Die Mehlwürmer kann man bey den Bäckern bekommen. Wer aber selbst einen Mehlkasten hat, der feuchte einen wollenen Lappen mit Wasser an, und lege ihn unter den Mehlkasten, so werden den andern Tag viele Mehlwürmer im Lappen seyn.

Ohne Kalender zu wissen, ob der Mond in Abnehmen oder Zunehmen sey.

Wenn man sich gegen den Mond stellet, und derselbe zeiget den hohlen Einschnitt zur rechten Hand, so ist er im Abnehmen, ist aber der Einschnitt zur linken Hand, so ist er im Zunehmen.

Die beste Art Spargel zu legen.

Der Boden muß locker und etwas sandig, zugleich niedrig aber nicht feucht seyn. Zur Herbstzeit macht man darinn Graben, drey Fuß breit und eben so tief, hierein eine Lage Hühnermist, welches der Beste ist, darauf eine Lage lockere Erde von der Oberfläche eines Kothlandes. Nun macht man reihenweise, in einer Weite von einer Spanne kleine Grübchen, und lege in jedes etliche Saamenkörner, schart die Löcher zu, und bezeichnet jedes mit einem Stöckchen, damit man im Sommer die Pflänzchen kennen kann, hierauf eine kleine Lage sandiges Erdreich mit Hühnermist vermischt. Im Sommer werden die Pflanzen vom Unkraut rein gehalten, und an dürren Tagen begossen. Im Herbst werden sie mit einer Lage sandigem Erdreich und Hühnermist erhöhet, und dieß wird drey Herbste hinter einander gethan. Dann kann der Spargel schon gestochen werden, und dauert über dreyßig Jahre.

Eyer zu salzen ohne die Schale zu zerbrechen.

Dieses Geheimniß bestehet darinn, daß man selbige mit einem von Lehm, gemeiner Asche, und Meersalze zusammen gesetzten Teige bestreichet, sodann in einen Backofen oder auf glühende Kohlen legt, und sie so lange darinn läßt, als Zeit erfordert wird, um sie zu kochen. Dergleichen Eyer lassen sich über Jahr und Tag aufbewahren.

Einige natürliche Witterungs-Prophezeihungen.

Aus folgenden Kennzeichen kann man muthmassen, ob ein trockenes Wetter anhaltend werde, oder nicht. Zuvörderst giebt der Reiger in seinem hohen Fluge ein Vorzeichen der trockenen Witterung. Hiernächst kann man an den Heerden wahrnehmen, ob die Dürre anhalten werde; wenn nämlich das Vieh sich zu spät zu seinem Futter begiebt und nachläßig frißt. Ebenfalls geben uns die Fische und Insekten Merkmale an die Hand. So halten sich z. B. die Fische im Wasser bey anhaltender Dürre immer tief im Grunde, und kommen bey bevorstehendem Regen nach der Oberfläche hinauf; die Regenwürmer und andere Insekten bringen gegen die Zeit, da es regnen will, ihre Auswürfe aus der Erde

über dieselbe hervor; ausser diesen Zeichen an lebendigen Thieren giebt es auch in unbeseelten Dingen noch andere Beobachtungen. So ist es ein Zeichen einer anhaltenden Dürre, wenn alles hölzerne Geräthe sich leicht beweget, und die geleimten Werke in den Fugen knacken; auch ist alsdann in Zimmern, worinn kein Feuer ist, die Oberfläche der glatten Steine in dem Kamin völlig trocken. In Ansehung des Himmels hat man die aufgehende Sonne zu betrachten. Wenn selbe klein und blau aufgehet, und zu hell ist, sie anzusehn, so ist zu vermuthen, daß die trockene Zeit anhalten werde. Sind hingegen regnerische Dünste in der Luft, so vergrößern sie den Schein der Sonne und zeigen sie in einer feurigen Farbe. Des Nachts hat man den Mond und die Sterne zu beobachten; wenn diese hell und klar sind, so kann man aus eben der Ursache, wie aus dem Glanze der Sonne, schließen, daß das trockene Wetter anhalten werde. Sind die Hörner des Neumondes sehr scharf, so ist es ebenfalls ein Zeichen der Dürre. Auch die Wolken können einige Anzeigen der Dürre geben, ob selbige gleich betrüglich sind. Wenn die Sonne z. E. wohl untergehet, daß ist, wenn des Abends ein hellrother Himmel in Westen ist, so ist die Fortdauer der Dürre zu vermuthen; vornehmlich wenn zugleich der Ost von Wolken frey ist. Ebenfalls wenn bey dem Aufgange der Sonne nur wenig helle Wolken gesehen werden, und diese sich

bald zertheilen, ist es ein Zeichen, daß das trockene Wetter anhalten werde. Endlich hat man auch auf den Wind zu achten. Der Nord- und Ostwind sind in unsern Gegenden die Winde bey trockenem Wetter, der Süd- und Westwind hingegen bringen Regen. Scheint der Westwind in einer von den trockenen Gegenden fest zu stehen, oder gehet derselbe bey einer Veränderung nur gegen den andern Theil, so ist eine trockene Zeit höchst wahrscheinlich.

Hufsalbe.

Folgende Hufsalbe ist zwar etwas kostbar, aber auch ganz vortreflich; nur macht sie, wenn man sie übermäßig gebraucht, den Huf allzustark wachsen. Man sammle im Frühjahr von dem Weinrebensaft oder Thränen, und weiche in ein oder zwey Maaß davon zwey bis drey Pfund Hammeltalg acht und vierzig Stunden lang ein: sodann lasse es über dem Feuer unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis der Saft ganz verraucht ist. Darauf sammle man von den an den Hollundersträuchen ausschlagenden Knospen ein Pfund, zerstosse sie in einem steinernen Mörser, und thue sie zu dem vorigen Talg in ein irdenes Geschirr. Sodann lasse man es so lange kochen, bis der Talg eine grüne Farbe annimmt, seihet es hierauf durch ein leinen Tuch, und verfährt auf gleiche Art noch zweymal mit frischem

Hollun-

Hollunderknôspen, so wird der Talg ganz grün werden. Nachher vermischt man damit ein halb Pfund Terpentin, eben so viel Jungfernhonig, acht Loth Waltrath, vier Loth Johannisöl, ein halb Pfund ausgepreßten Saft von weißen Zwiebeln, und ein Pfund klein geschnittenes weißes Wachs. Dieses läßt man zusammen auf glühenden Kohlen zergehen, aber nicht kochen, sondern nur eine halbe Stunde unter beständigem Umrühren verrauchen, nimmt es von Feuer, und thut noch vier Loth Salmiakgeist dazu, worauf es unter beständigem Umrühren erkalten muß.

Man kann alle Wochen dreymal den Huf ei: Fingerbreit unter die Krone rings herum damit bestreichen, und die Salbe einreiben.

Ein sehr gutes Zahnpulver.

Ein Loth zu Pulver gestossene und durchgesiebte Salbeyblätter, eben so viel zu Kohlen verbrannte Brodrinde, ein Quent Weinsteinrahm und eben so viel auserlesene Myrrhen, alles zu feinem Pulver gestossen und genau mit einander vermischt, giebt ein sowohl für die Glasur der Zähne, als für das Zahnfleisch sehr gutes Zahnpulver. Man bedient sich desselben trocken vermittelst eines Stückchen Waschschwammes, oder auch nur des Fingers. Zahnbürsten sind gar nichts nütze.

Wider Ameisen = Bienen = und Mückenstiche.

Man reibt den beschädigten Theil gut mit Baumöl ein, und in wenig Minuten ist er geheilt.

Weinprobe.

Man stößt gleiche Theile Austerschalen und Schwefel zu Pulver, mischt beydes genau untereinander, thut es in einem Schmelztiegel, den man mit einem andern Tiegel leicht bedeckt, setzt ihn in einen Schmelzofen, und bringt ihn mit einem jählingen Feuer zu Glühen, und läßt ihn eine Viertelstunde weiß glühen. Man nimmt alsdenn den Tiegel vom Feuer, läßt ihn abkühlen, stößt die darinn enthaltene Nuße zu Pulver, und hebt sie in einem wohlverschlossenem Glas auf. Sie hält sich Jahr und Tage lang, wenn man sie sorgfältig vor der freyen Luft bewahret, oder wenn man mehrere kleine Fläschgen, jedes mit einem halben Loth anfüllet, wohl mit einem Kork verstopft, und Siegellack darüber tröpfelt.

Will man nun die Weinprobe mit diesem Pulver machen, so vermischt man ein halb Loth davon mit sieben Quent fein gepulverten Weinsteinrahm, schüttet es in eine Flasche, gießt sechszehn Unzen lauwarmes vorher wohl abgesottenes Fluß = oder Regenwasser dazu, verstopft sie sogleich

genau, und schüttelt sie zwanzig Minuten ununterbrochen um. Hierauf läßt man das Gemisch sich setzen, und gießt die darüber stehende milchigte Flüßigkeit in ein kleines Glas, das man wohl verstopft.

Von dieser Flüßigkeit gießt man einen Eßlöffel voll in vier bis sechs Loth Wein, und wenn sich irgend ein Metall darinn befindet, so wird dadurch ein Niederschlag im Wein entstehen, der, wenn das Metall Kupfer oder Bley war, von einer dunkelbraunen Farbe ist. Das Eisen ist davon ausgenommen, da dieses, wenn es im Wein enthalten ist, mit der Weinprobe keinen Niederschlag giebt. Da inzwischen das Eisen dem Wein nicht schadet, so hat man auch nicht nöthig, den Wein darauf zu probiren.

Diese Weinprobe ist auch das vorzüglichste Mittel, den Arsenik in einer Flüßigkeit zu entdecken, indem dadurch eine gelbe Farbe entstehet.

Der Wein muß, wenn er rein von Metallen ist, nach dem Zugießen der Weinprobe hell und von gleicher Farbe bleiben.

Gold oder Silber aus alten Tressen oder Borden zu scheiden.

Die gewöhnliche Methode bestehet darinn, daß man dergleichen Tressen oder Stückchen Gol-

de- und Silberstoff in ein Bindelchen fest zusammen bindet, solches zwischen Kohlen legt, und ganz glühend werden läßt, worauf man es vom Feuer nimmt, erkalten läßt, und in einem Mörser stößt: die Seide fliegt hiebey als ein Kohlenstaub davon, und das Metall bleibt zurück. Man bläst es zuletzt noch ab.

Eine andere Methode beruhet auf der Eigenschaft des vegetabilischen Laugensalzes, daß es alle aus dem Thierreich entspringende Substanzen auflößt. Denn da die Seide, welche mit Gold übersponnen oder gestickt ist, ebenfalls aus dem Thierreiche abstammet, so wird solche von dem Laugensalz aufgelößt, das Metall aber bleibt unaufgelößt zurück. Man lösche also zwey Theile frischgebrannten Kalk mit laulichtem Wasser ab, thu, wenn er sich gelöscht, einen Theil Pottasche hinzu, gieße so viel Wasser darauf, daß der Kalkbrey vollkommen dünne werde (lieber zu viel Wasser als zu wenig) und lasse es so lange kochen, bis die Pottasche gänzlich vergangen ist. Man nimmt alsdann den Topf vom Feuer, deckt ihn zu, und wenn sich der Kalk nach und nach zu Boden gesetzt hat, gieße man die obere helle Flüßigkeit durch eine Leinwand ab. Man kann um nichts von der Pottasche zu verlieren, den Kalksatz noch einmal mit heißem Wasser übergießen, umrühren, und dann die filtrirende Flüßigkeit zur andern gießen. In dieser Pottaschenlauge kocht man die Tressen so lange in einer eisernen

fernen Pfanne, bis alle Seide aufgelößt ist, und die Goldfäden rein zurück bleiben. Sollte dieses nach langem Kochen noch nicht bewerkstelliget werden, so gießt man die erste Lauge ab, und frische darauf, und koche es wieder. Endlich wenn alles Auflösliche sich aufgelöset hat, gießt man die Brühe ab, und wäscht das zurückgebliebene Metall mit reinem Wasser aus. Statt der Pottaschenlauge kann man auch blosse Seifensiederlauge nehmen, die aber so stark als möglich seyn muß.

Unterricht mit Angeln zu fischen.

Der Angel (Fischangel) ist ein bekanntes zum Fischfange gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angelhacken, oder Angelruthe und daran gebundenen Angelschnur zusammen gesetzt ist; oder aber, wie die sogenannten Nachtschnüre oder Legeangeln, aus bloßen Schnüren und Hacken bestehet. Es giebt aber derenselben vornehmlich viererley Arten, als Nachtangeln, Hechtangeln, Grundangeln und Klistchangeln.

1. Die Nachtangeln werden also gemacht. Es wird ein auf fünfzig, sechszig, ja bis hundert Klafter starker Bindfaden genommen, woran viele Schnuren von etlichen zusammen gedreheten Pferdehaaren sind: woran am Ende die eisernen Hacken angemacht werden. Ferner muß

an diesen Schnürchen ein Gesenke von kleinen Steinen angemacht werden, welches die Schnüre mit den Hacken zu Grunde führet. Wenn sie nun des Abends gelegt werden, so müssen an alle Hacken Regenwürmer, oder bey Raubfischen, kleine Fischgen angemacht werden. Die lange Schnur wird an einem Ufer des Wassers an einen Pfahl fest angebunden, und mit dem andern Ende der Schnur fährt man über das Wasser, und lässet sie im währenden Fahren allmählig mit den Angelhacken in das Wasser hinein; das Ende bindet man aber am gegenseitigen Ufer, oder auf einer seichten Stelle im Wasser an einen Pfahl fest. Diese Angeln bleiben die Nacht über liegen, und man findet des folgenden Morgens öfters eine Menge Fische an den Angeln hängen.

2) Die Hechtangeln sind also beschaffen: Anstatt der pferdhaarnen Schnüre muß von einem Drathe ein Kettchen mit langen Gelenken seyn So ist auch ein dreyfacher Angelhacken daran nöthig. Im übrigen beobachtet man alles, was oben bey den Nachtangeln gesagt worden, bestecket die Angelhacken mit kleinen Fischen oder Fischlebern, und leget die Angeln besonders im Neumond und letzten Viertel, in der Streichzeit und auch im Winter unter dem Eise durch eingehauene Wuhnen.

3) Die Grundangeln werden insgemein von 6 — 8 weissen Pferdhaaren zusammen gedreht. Es wird sodann eine solche Schnur nach Erforderniß auf 2 — 3 Klaftern gemacht, wozu dann ferner eine Angelruthe gehört. Diese ist ein gerader Daumenstarker Stock, welcher in einem Stücke oder durch Zusammensetzung 9 — 10 auch wohl 12 Fuß lang seyn muß. An dem schwachen Ende dieses Stockes wird die Angelschnur befestiget. Am Ende der Schnur wird der Hacken mit dem Köder fein fest mit Seide oder Pferdehaaren angemacht. Einen Fuß und auch wohl etwas weiter über den Hacken wird eine runde Bleykugel an der Schnur befestigt, welche den Hacken zu Grunde führen muß. Noch weiter über die Bleykugel wird eine Federspuhle an die Schnur also angemacht, daß, wenn der Hacken und die Kugel im Wasser hängen, die Federspule auf dem Wasser liegt. An der schwimmenden Federspule, wenn sich selbe beweget, wird man gewahr, wenn ein Fisch anbeisset, und sobald die Federspule sich gerade aufrichtet, und ins Wasser gezogen wird, kann man schliessen, daß der Fisch die Lockspeise mit dem Angel verschlungen hat. Alsdann reißt man vermöge der Angelruthe die Schnur mit Heftigkeit aus dem Wasser, damit der Hacken recht fest in den Rachen des Fisches fahre.

4) Die Klitschangeln sind den erstgedachten völlig gleich, nur daß bey diesen der Angelha-

 cken

cken nicht bis auf den Grund gehet, sondern im Wasser hänget, und mit diesen die höher nach der Oberfläche zugehenden Fische geangelt werden.

Die Angelhacken ist ein von Eisen- oder Messigdrahte gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einen Wiederhacken versehenes Häckchen, welches an eine pferdhaarne Schnur gemacht, und mit einem Köder versehen wird, welchen die Fische mit dem Angelhacken verschlingen, und sich also fangen. Dieser wird nach Beschaffenheit der Fische, welche man damit fangen will, groß oder klein gemacht.

Eine andere Art Angeln sind die sogenannte Nachtangeln oder Legeangeln, welche zwar in Ansehung des Angelhackens von den vorerwähnten nicht unterschieden sind, deren Schnüre aber von Bindfaden, ungefähr eine Elle lang und eine Elle weit von einander in ziemlicher Menge an einer langen Leine festgemacht, und mit ziemlich großen Angelhacken versehen sind, daß oft an einer solchen Leine oder Schnur 100 und mehrere Nebenschnüre mit Angelhacken sich befinden. Wenn man nun eine solche Nachtschnur brauchen will, so werden Grundeln oder andere kleine Fischgen quer durch den Leib an die Angelhacken gesteckt, daß sie noch leben und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine an einen am Wasser stehenden Pfahl ange-

schleift, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfund schweren, Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geworfen. Man muß aber zuvor etliche Büschlein Binsen oben an die lange Schnur binden; denn es trägt sich zuweilen zu, daß starke Fische daran kommen, welche die Leinen entzwey reissen; da kann man alsdann an demselben Büschlein sehen, wo sie hingelaufen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser.

Man brauchet diese Legeangeln auf die Aale, Barben und andere Fische. Doch ist wegen der Aale zu merken, daß der Ort, wo die Nachtschnüre hingeworfen werden, mit keinem Grase oder Gebüsche bewachsen seyn dürfe, weil der Aal, wenn er merkt, daß er gefangen ist, sich um solche schlingt, und leichtlich die Angelschnur von der Leine abreißt.

Die Lockspeisen, deren man sich bey dem Angeln der Fische bedient, sind bey Raubfischen allerley kleine Fischgen; bey andern Fischen aber besteckt man die Angelhacken mit Froschkeulen, Krebsfleische, Regenwürmern, Heuschrecken oder Grillen u. dgl.

Die Fische gehen im August am allerhöchsten, nach Michaelis aber wieder in die Tiefe, man muß sich also mit der Angelschnur darnach richten, und dieselbe darnach eine Elle lang verlängern und verkürzen.

Die beste Zeit zu angeln ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen; man fängt aber auch dieses Geschäft bald nach Wallburgis an, und treibt solches bis in den Herbst, jedoch nur an den Tagen, da die Sonne nicht scheint, sondern trübes und dunkles Wetter ist; denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angelschnur gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neumonde und letzten Viertel beissen die Fische, sonderlich die Hechte, am meisten an.

Die Risse an eisernen Oefen geschwind zu vermachen.

Wenn man einen Riß an einem Ofen bemerkt, wodurch Feuer und Rauch in das Zimmer dringt, so kann man diesem Uebel in der Geschwindigkeit dadurch abhelfen, daß man gleiche Theile Asche und Salz mit ein wenig Wasser zu einem Teig macht, und den Riß damit bestreicht. Es ist gleichviel, ob der Ofen heiß oder kalt ist.

Weiße seidene Strümpfe zu appretiren, und ihnen einen bläulichten Schimmer zu geben.

Nachdem die seidenen Strümpfe vom Stuhl gekommen, so werden sie im warmen Wasser wohl ausgewaschen, damit die Seife, mit wel-

cher man gewaschen hat, völlig weggebracht werde. Hierauf nimmt man von dem besten Indig, den man haben kann, reibt ihn fein, und bindet dieses Pulver in einen reinen leinenen Lappen, läßt ihn in einem Topfe mit Fluß- oder Regenwasser eine Stunde kochen, nimmt ihn alsdann heraus, und drückt ihn aus. Hier gehet ein röthlicher dicker Schmutz weg. Hierauf nimmt man einen andern Topf mit Regenwasser, thut ein wenig venezianische Seife hinein, und läßt sie kochen. Wenn sie zergangen ist, wirft man den Lappen mit dem Indig hinein, und läßt ihn so lange kochen, bis er beym Drücken ein schönes Blau von sich giebt. Dieses Kochen dauert manchmal zwey bis drey Stunden, nachdem der Indig gut oder schlecht ist. Man muß daher von Zeit zu Zeit den Lappen heraus nehmen und nachsehen. Denn so lange noch ein röthlich schmutziges und dunkles Wesen heraus kommt, ist die Farbe noch nicht gut. Nachher hebt man diesen also gekochten Lappen zum Gebrauch auf.

Wenn man nun Strümpfe blauen will, so läßt man ein wenig venezianische Seife in Regenwasser kochen. Nun legt man den Lappen mit dem Indig in dieses Seifenwasser, damit, wenn er trocken ist, er frisch anziehe. Alsdann drücke man einige Tropfen wieder ins Wasser. Hier kommt es auf eine gute Erfahrung an,

daß

daß man weiß, wie viel man von dem Indig in das Wasser eintröpfeln muß.

Man spühlet nunmehr die Strümpfe mit warmen Wasser aus, windet sie aus und ziehet sie durch das also blau gefärbte Seifenwasser. Hierauf werden sie ausgewunden, zwischen den Händen geklopft, dann über das Strumpfbret gezogen und zuletzt aufgerollet. Man muß sie so lange rollen, bis sie fast trocken sind; denn dadurch bekommen sie einen schönen Glanz.

So wie man neue Strümpfe behandelt, verfährt man auch mit alten, nachdem man sie zuvor gewaschen hat.

Das Harz aus den Ameisenhaufen zu sammeln.

Es ist bekannt, daß man in den Ameisenhaufen ein besonderes Harz, Waldrauch genannt, findet, welches man statt eines guten Räucherpulvers gebrauchen kann.

Um dieses Harz zu bekommen, steckt man nach Martini, da sich die Ameisen in ihren Haufen versammeln, das Mittlere aus einem Ameisenhaufen in einen Sack, und drehet denselben etlichemal schnell herum, wodurch die Ameisen schwindlich werden, daß man sie leicht tödten kann. Wenn dieselben beyseite geschafft sind, pflegt man das grobe Holz davon zu lesen, und

das Uebriggebliebene in eine Wanne oder ein Sieb zu thun, welches man in ein großes Gefäß mit Wasser setzet, damit das Harz untersinkt, das Holzwerk aber und der Mist oben schwimme, und abgeschöpft werden könne, welcher Waldrauch hernach getrocknet, und zum Räuchern aufbehalten wird.

Um dieses Harz zu läutern und zu reinigen verfährt man folgendergestalt:

Man nimmt drey Theile Harz, und einen Theil Wachs, läßt beydes in einem Kessel über einem Kohlenfeuer langsam schmelzen; zu gleicher Zeit muß man auch einen Kessel voll Wasser zum Kochen kommen lassen. Ist das Harz und Wachs völlig geschmolzen, so gießt man das kochende Wasser in ein Faß, alsdann das Harz und Wachs darunter, deckt das Faß mit dem dazu gehörigen Deckel zu, und breitet noch ein Tuch darüber, und läßt es ungestört kalt werden.

Auf solche Art separirt sich alle Unreinigkeit, welche sowohl im Harz als im Wachse steckt, als: Sand, Holzsplitter, nebst einer braunen pechigen Materie. Das Harz gleicht alsdann dem Wachse, der resinöse Geruch verliert sich, und dieses gemengte Harz dient den Apothekern und Wundärzten vortreflich zu Pflastern. Eben so gut den Wachsziehern, indem durch das Lautere das schmierige Wesen, so einen starken Rauch in Brennen verursacht, vergehet, und die braune

pechige

chen oder einen Federkiel in ein Nasenloch, hält das andere nebst dem Mund zu, und bläst ihm auf diese Art Luft in die Lunge, wobey eine andere Person zu gleicher Zeit die Brust von beyden Seiten mit den flachen warmen Händen faßt, und die Rippen vorwärts und in die Höhe zu drücken sucht, dann wieder nachläßt, und dieses öfter abwechselnd wiederholt.

3. Hauptsächlich aber mache man unverzüglich Anstalt zu einem Klystier. Man zündet nämlich eine mit Taback gefüllte Pfeife an, steckt den Stiel in die Oeffnung des Mastdarms, hält den Kopf einer andern leeren Pfeife auf den angezündeten Kopf, und bläst durch diese also den Rauch in die Gedärme; oder man bläst blos ein Mund voll Tabackrauch um den andern durch Röhrchen hinein, wenn kein eigenes Instrument vorhanden ist. Gienge dieses nicht wohl an, so koche man ein Quentchen vom besten Rauchtaback, oder von schlechterer Sorte zwey Quentchen, in einer halben Maas Wasser, seige es durch, und gebe eine Klystier davon. Diese Quantität versteht sich von einem Erwachsenen, denn bey Kindern muß sie nach dem Verhältniß ihrer Größe eingerichtet werden. Wäre auch dieses nicht zu haben, so ist doch wohl ein oder ein paar Loth Seife mit Wasser gekocht, oder eine Hand voll Salz in Wasser aufgelöst, [illegible] Eßig, vorhanden, und im äußersten [illegible]

der Harn eines gesunden Menschen dienlich, um ein Klystier davon zu geben.

4. Während dieses geschieht, sucht man auch, nach vorhergegangener Aderlässe, mit einer in die Nase gesteckten Feder oder zusammengerollten Papier, oder durch eingeblasenen Tabacksrauch, oder Schnupftaback, oder Pfeffer ein Nießen zu erwecken. Wenn flüchtiger Salmiakgeist aus einer nah gelegenen Apotheke geholt werden kann, so steckt man ein damit angefeuchtetes zusammen gerolltes Tüchlein in die Nase, gießt einige Tropfen davon auf die Zunge, reibt ihn unter die Nase, in die Schläfe und alle Gelenke der Glieder ein. In Ermangelung desselben thut warmer Eßig oder Wein auch gute Dienste. Man kann auch warmen Brandwein mit Tüchern auf die Brust und den Unterleib schlagen. Endlich versuche man noch das Brennen der Fußsohlen mit einem glühenden Eisen.

Schlagen die vorgeschrieben[illegible] in die-
sem und den folgenden Fällen [illegible]
lasse man nur den Muth nicht [illegible]
sondern fahre mit [illegible]
Reiben [illegible]
St[illegible]
[illegible] olen [illegible]

pechige Materie, welche das Wachs braun färbt, in dem Kessel anlegt.

Thut man in das kochende Wasser eine Hand voll Salpeter, und läßt denselben darinn mit zergehen, so bekommt das Harz und Wachs eine besondere Härte, und die Wachsstöcke fließen nicht im Brennen.

Von dem aber, was man zu Pflastern gebrauchen will, muß man den Salpeter weglassen.

Verwahrungsmittel gegen das Erfrieren der Füsse.

Wer in der strengsten Kälte reiten, oder seine Glieder auf andere Weise dem Frost aussetzen muß, der wird sich auf folgende Art sehr gut versorgen.

Man feuchtet ein Stück Löschpapier oder Leinwand mit Weingeist an, oder gießt ihn auf die Socken und Strümpfe. Darüber her legt man einige trockene Blätter Papier auf einander, und ziehet die Schuhe oder Stiefel darüber. Man darf auch nur blos ein Paar einfache dünne Strümpfe nehmen, vorher aber den bloßen trockenen Vorfuß bis an die Waden mit Schreibpapier überziehen, so wird es einen nicht an die Füsse frieren, wenn er gleich den ganzen Tag reitet, da er sonst ohne dieses Papier die Kälte nicht eine halbe Stunde aushalten könnte.

Es geschiehet dieses um so unfehlbarer, wenn man das Papier doppelt nimmt.

Wenn die Hände von der Kälte aufspringen.

Ein sehr gutes Mittel gegen dieses Uebel ist, daß man ungefähr einen Kaffelöffel voll des wässerigen Myrrhenextrakts in einer Kaffetasse voll heissen Wasser durch beständiges Umrühren auflöset, und mit diesem Wasser die Hände fleißig wäscht.

Mittel wider das Aufspringen der Hände.

Das Aufspringen der Hände, wo die Haut mit vielen kleinen Ritzen und seichten Spalten angefüllet ist, in welchen sich eine dicke und grobe Materie häuft, kommt gemeiniglich daher, wenn man die Hände, nachdem man sie naß gemacht hat, nicht sorgfältig genug abtrocknet. Man kann diesem Fehler der Haut abhelfen, wenn man ein Viertelpfund weißes Wachs schmelzet, dann zwey Loth Johannisöl darunter mischt, und die Hände eine Zeit lang damit einreibet.

Mittel wider Brandschäden.

Bey einem Brandschaden, wenn er ganz leicht und ohne Blase ist, legt man Umschläge von frischen Wasser auf, bis der Schmerz aufhört. Man pflegt den gebrannten Theil ans Feuer zu halten, in der Meynung, die Hitze

zieht den Schmerz aus. Dieß kann schwerlich gut seyn. Wenn vom Verbrennen Blasen auffahren, müssen diese aufgestochen und eine Salbe von Leinöl und gelben Wachs übergelegt werden; oder man nimmt 2 Löffel voll gutes, frisches Baumöl, und etwas von dem Weissen von einem Eye, wohl zusammen geschlagen, bis es zu einer Salbe wird.

Weisser Wundbalsam.

Pottaschen 4 Loth, Salmiak 4 Loth, Sauerkleesalz 2 Quentchen, blauen cyprischen Vitriol 8 Loth, zu Pulver gestossen und in ein Glas gethan, das zwey Maaß hält, dazu schütte man ein Maaß guten Weineßig und lasse es 8 Tage in der Sonne oder am Ofen stehen, schüttle es alle Tage einmal herum, dann thue noch ein Maaß guten Wein = Brandwein dazu, lasse es wieder 8 Tage stehen, und ziehe es hernach im Sand die Hälfte herüber, so ist es zum Gebrauche fertig. Es heilet in kurzer Zeit alle frische Wunden, bey Menschen und Vieh.

Das Blauwasser zu machen.

Man gieße zu 3 Maaß ungelöschten Kalk 7 Maaß siedend Wasser, rühre es um, lasse es über Nacht stehen, dann nehme man davon 4 Maaß helle Lauge, thue sie in ein verzinntes kupfernes Gefäß, thue dazu 3 Loth gestossenen

Salmiak und 1 Loth Pottasche. Dieses Wasser wird mit einem aus birkenen Ruthen gemachten Besen so lang gerührt und gepeischt, bis es blau wird. Hierauf löse man 2 Loth Kampfer in 20 Loth rektifizirten Weingeist auf, schütte es darunter, und abermals wohl umgerührt, dann setzen lassen, wohl zugedeckt, und endlich das Klare in eine Boutellie abgeschüttet, und zum Gebrauch aufbewahrt. Dieses vortrefliche Wasser ist ein sehr gutes Heilmittel bey Verrenkungen, sowohl bey Menschen als Vieh.

Mittel wider erfrorne Glieder.

Das Erfrieren der Glieder kommt meistens daher, wenn man sich angewöhnt sich sehr warm zu halten, z. E. vom Waschen mit warmen Wasser, und dem Pelzwerk. Hat man den Schaden schon, so ist nichts besser, als daß man die kranken Glieder mit eiskaltem Wasser sehr oft wäscht, und Umschläge von Schnee darum macht, ehe solche aufbrechen. Man kann auch warme Bäder brauchen; man kocht Abschabsel von Rettigen in Wasser, und wenn es noch warm ist, steckt man die erfrornen Glieder in dasselbe, oder in warmen Urin mit Alaun, oder in warmes Wasser mit der Hälfte Weineßig. Man hält auch die erfrornen Glieder über bloßen Eßigdampf. Nach einem solchen Bade aber muß man die erfrornen Theile vor der Kälte hüten.

Gegen die Winterbeulen, die in der Folge entstehen, dient eine Salbe von 2 Loth Eibischsalbe und einem Quentlein stinkendem Weinsteinöl, warm eingerieben, und warm verhalten.

Mittel bey Quetschungen und Insektenstichen.

Das beste Mittel bey den Quetschungen ist, Weineßig mit der Hälfte oder zwey Drittheil lauem Wasser versetzt, womit man die Beule wäscht, und sie mit Tücher belegt, die in Eßigwasser getaucht sind. Kerbel und Petersilie halb gequetscht, sind sehr gut, und besser als Eßig, wenn die Haut aufgerissen ist. Man muß kein Pflaster auflegen: auch muß man niemals die mit Blut angefüllten Beulen aufschneiden: solches ist oft sehr schädlich.

Geschwulst von Insektenstichen muß man nicht kratzen und nicht mit Brandwein oder dergleichen waschen. Die besten Mittel sind: Kohlblätter, frisches Wasser, Umschläge von frischem Wasser mit Eßig vermischt, und damit fortgefahren, bis die Schmerzen nachlassen, und Geschwulst und unterlaufenes Blut zertheilt ist.

Wenn jemand in das Bein oder in den Arm von einer Otter gebissen wird: so nehme das Strumpfband, oder sonst ein Band oder einen Bindfaden, und binde so geschwind als möglich das verletzte Glied etliche Daumen breit über der Wunde so fest, als es nur zu leiden ist.

Darauf nimm frische Rinde und Laub von Eschen oder Holunder, quetsche es, und belege das Glied unterhalb des Bandes rund um damit, und umwickle es mit einem Tuch, daß es fest bleibt. Reisse lieber gleich ein Stück vom Hemd, wenn du kein anderes Tuch hast. Sind keine Eschen oder Hollunderbäume in der Nähe, so nimm frisch ausgegrabene Erde, und schlage sie um das Glied. Gehe gleich nach Haus, und trinke Thee von Eschen oder Hollunderrinde, und laß eiligst den Wundarzt holen, und laß ihm sagen, daß er flüchtigen Salmiak=Spiritus und Schröpfköpfe mitbringe. Er muß nämlich das Blut mit Schröpfköpfen aus der Wunde ziehen, und dazu die Wunde größer machen, wenn sie so klein ist, daß kein Blut fließt. Alsdann muß er Salmiak=Spiritus mit etwas Baumöl oder Wasser vermischt, hineintröpfeln, und eine damit angefeuchtete Bausche darauf legen. Das ganze Glied wird darauf über ein wenig Kohlfeuer lange mit Baumöl gerieben, und die Bausche über die Wunde her mit gequetschten Eschen= und Hollunderblättern und Rinde verbunden. Innerlich nimm nach dem Alter, von 3 bis zu 5 Tropfen Salmiak=Spiritus in einem halben Glas Wasser ein, und wiederhole dieses alle Stunden, und noch öfter, wenn sich die Zufälle verschlimmern. Ist kein Wundarzt zu haben, so streue man bald etlichemal Schießpulver auf die Wunde und zünde es an, und trinke von

Zeit zu Zeit etliche Löffel voll Baumöl. Das Band wird wieder los gemacht, wenn die Wunde ordentlich besorgt ist.

Mittel das Blut zu stillen.

Ist eine große Ader zerschnitten oder verletzt, so binde schnell den Ort so feste, als nur möglich ist, und laß eilend den Wundarzt holen. Ist es eine andere Wunde; so lege Feuerschwamm darauf.

Was man bey einem Ertrunkenen für Rettungsmittel anwenden müsse.

Sobald ein Ertrunkener aus dem Wasser gezogen wird, so frage man nicht erst lange, wie viel Zeit er unter dem Wasser gelegen; denn wenn nicht tödtliche Verletzungen, oder Zeichen der Fäulniß an ihm wahrgenommen werden, so muß man zur unverdrossensten Hülfe ungesäumt Anstalt machen.

1. Man fange aber nicht nach der gemeinen Weise an, ihn zu stürzen, oder in einem Faß zu wälzen, wodurch nur der Tod befördert wird, sondern ziehe ihm sogleich die Kleider ab, trockne ihn sorgfältig, rüttle ihn geschwind hin und her, lege ihn auf eine reine, trockene Stelle, wenn es seyn kann, in Sonnenschein oder bey einem aufgeschürten Feuer, mit erhö-

heten Kopf, welche Lage beständig in Acht genommen werden muß, reinige ihm mit den Fingern oder einem Tuche den Mund und die Kehle von Schlamm, und mache inzwischen Anstalt, daß ein Arzt und Wundarzt gerufen, und der Unglückliche unter das nächste Obdach gebracht werde. Es ist höchst nöthig, daß dieses bald geschehe, wenn aber doch der Ort entfernt wäre, und man ihn auf einem Wagen dahin bringen müste, so bedecke man ihn recht warm, und eine Person setze sich dazu, um auf die allenfalls sich zeigende Veränderung Achtung zu haben, auch durch Reiben einstweilen einige Hülfe zu schaffen.

2. Ist er nun in ein warmes geräumiges Zimmer gebracht, so legt man ihn in ein Bett, zu dem man von allen Seiten kommen kann, auf gewärmte Tücher, entweder bloß oder nachdem vorher warme Asche, Salz oder Sand dick darauf gestreut worden; sucht den Körper durch starkes Reiben mit heissen wollenen Tüchern, oder Bürsten hauptsächlich auf den Rückgrad, der Brust und dem Unterleib zu erwärmen, bringt heisse Wärmflaschen oder Backsteine an die Hände und Füsse, oder legt ihn, wenn Gelegenheit dazu ist, in ein warmes Bad unter fortwährendem Reiben. Der Wundarzt schlägt ihm eine Ader, oder mehrere, wenn die ersten kein Blut geben, am besten die Drosselader, mit einer großen Oeffnung. Man steckt ein Röhr-

chen oder einen Federkiel in ein Nasenloch, hält das andere nebst dem Mund zu, und bläst ihm auf diese Art Luft in die Lunge, wobey eine andere Person zu gleicher Zeit die Brust von beyden Seiten mit den flachen warmen Händen faßt, und die Rippen vorwärts und in die Höhe zu drücken sucht, dann wieder nachläßt, und dieses öfter abwechselnd wiederholt.

3. Hauptsächlich aber mache man unverzüglich Anstalt zu einem Klystier. Man zündet nämlich eine mit Taback gefüllte Pfeife an, steckt den Stiel in die Oeffnung des Mastdarms, hält den Kopf einer andern leeren Pfeife auf den angezündeten Kopf, und bläst durch diese also den Rauch in die Gedärme; oder man bläst blos ein Mund voll Tabackrauch um den andern durch Röhrchen hinein, wenn kein eigenes Instrument vorhanden ist. Gienge dieses nicht wohl an, so koche man ein Quentchen vom besten Rauchtaback, oder von schlechterer Sorte zwey Quentchen, in einer halben Maas Wasser, seige es durch, und gebe eine Klystier davon. Diese Quantität versteht sich von einem Erwachsenen, denn bey Kindern muß sie nach dem Verhältniß ihrer Größe eingerichtet werden. Wäre auch dieses nicht zu haben, so ist doch wohl ein oder ein paar Loth Seife mit Wasser gekocht, oder eine Hand voll Salz in Wasser aufgelöst, oder Eßig, vorhanden, und im äußersten Nothfall

der Harn eines gesunden Menschen dienlich, um ein Klystier davon zu geben.

4. Während dieses geschieht, sucht man auch, nach vorhergegangener Aderlässe, mit einer in die Nase gesteckten Feder oder zusammengerollten Papier, oder durch eingeblasenen Tabacksrauch, oder Schnupftaback, oder Pfeffer ein Nießen zu erwecken. Wenn flüchtiger Salmiakgeist aus einer nah gelegenen Apotheke geholt werden kann, so steckt man ein damit angefeuchtetes zusammen gerolltes Tüchlein in die Nase, gießt einige Tropfen davon auf die Zunge, reibt ihn unter die Nase, in die Schläfe und alle Gelenke der Glieder ein. In Ermangelung desselben thut warmer Eßig oder Wein auch gute Dienste. Man kann auch warmen Brandwein mit Tüchern auf die Brust und den Unterleib schlagen. Endlich versuche man noch das Brennen der Fußsohlen mit einem glühenden Eisen.

Schlagen die vorgeschriebenen Mittel in diesem und den folgenden Fällen nicht bald an, so lasse man nur den Muth nicht zu frühe sinken, sondern fahre mit demselben, besonders mit dem Reiben und dem Tabackrauchsklystier, mehrere Stunden lang fort, und gebe dabey wohl Achtung, ob kein Athemholen, keine Bewegung der Augen, oder sonst ein Lebenszeichen erscheint; ob das Blut aus den geöffneten Adern, wenn

es Anfangs nicht lief, nun nicht zu häufig herausfliesse, in welchem Fall sie sogleich verbunden werden müssen. Zeigen sich aber einige auch noch so kleine Merkmaale des wiederkommenden Lebens, so verdople man seinen Fleiß, und wenn es vorher noch nicht geschehen wäre, so schlage man nun um so mehr eine Ader, versuche, ob der Auflebende einige Tropfen warmen Wein, oder was sonst erquickendes bey der Hand ist, verschlucken könne, suche ihm ein gelindes Erbrechen zu erregen, und ihn recht wohl zu erwärmen. Etliche Tassen Holunderblüthen- oder Melissen- oder nur gemeiner Thee mit Citronenschaalen, oder eine Limonade warm, Löffel weise gegeben, wird ihn erquicken. Die weitere Besorgung wird dann dem Arzt und Wundarzt überlassen.

Wie ein Erhenkter etwa noch gerettet werden könne.

Einen Erhenkten muß man vor allen Dingen vom Strick befreyen, eine Handlung, von welcher manchen noch ein veraltetes Vorurtheil zurück hält, so dringend sie auch durch Vernunft, Christenliebe und kluge geschärfte Landesgesetze befohlen wird. Man entkleidet ihn, löset alles Gebundene an dem Halse und den Gliedmassen sorgfältig auf, und trägt die nämliche Sorge zu seiner Unterkunft in einen Gemach wie bey

Ertrunkenen. Man läßt ihm am Arm zur Ader, wenn der verschwollene oder gequetschte Hals die Oeffnung der Drosselader verhindert; an deren Statt man Blutigel, wenn sie zu haben sind, an die Schläfe und hinter die Ohren setzt. Man suche ferner durch Reiben und Erwärmung des Körpers, durch Lufteinblasen, Klystiere, flüchtigen Salmiakgeist, Wein, Eßig, auf die vorhin beschriebene Art das Leben zu erwecken. Zu gleicher Zeit schlägt man Milch, Oel oder andere erweichende Dinge, mit Tüchern warm um den Hals, und erneuert sie, so oft sie kalt werden wollen. Auch versuche man zuletzt das Brennen der Fußsohlen. Bey wiederkommenden Leben besorgt man sie, wie vorhin bey den Ertrunkenen gemeldet worden, und der Wundarzt verordnet dann noch besonders zertheilende Umschläge um den Hals.

Was man mit denen anfangen soll, die von Kohlendampf oder durch andere schädliche Dünste erstickt sind.

Sind Leute von Dünsten, z. E. des gährenden Mostes, geöffneter Grüfte, glühender Kohlen 2c. erstickt, oder von Blitz getroffen: so ist das Vornehmste, daß man sie in freye reine, kühle Luft, mit losgemachten Kleidern, und erhöheten Kopf legt, oder nach Gelegenheit setzt, und für eine Aderlässe am Hals oder

Arm

Arm Sorge trägt; ihnen eiskaltes Wasser öfters und reinlich ins Gesicht spritzt, auch Tücher mit halb Eßig, halb Wasser kalt um den Kopf schlägt, die Füße hingegen stark reibt, und in ein warmes Bad setzt. Man bläset ihnen auf schon gemeldte Art Luft ein, hält ihnen den schärfsten Eßig unter die Nase, gießt auch etwas davon in den Mund, reibt die Schläfe und Glieder damit, und setzt Klystieren aus einen Theil Eßig mit zwey Theilen Wasser vermischt. Blasenpflaster, oder Brey aus Sauerteig und Eßig, wozu die Hälfte gestossener Senfsaame, oder geriebener Meerrettig gethan wird, werden auf die innere Seite der Waden und zwischen den Schultern gelegt, welche Stellen vorher mit Eßig oder einer Zwiebel roth gerieben werden. Kommen sie wieder zu sich, so ist der Geruch von Eßig das, was sie am meisten erquickt, wozu die obgenannten warmen Getränke gefügt werden können.

Wie ein Erfrorner wieder zum Leben zu bringen sey.

Bey Erfrornen kommt alles darauf an, daß man sie sehr behutsam nach und nach erwärme.

1. Zuerst bringt man sie also in ein ungeheiztes Zimmer, reibt ihnen den ganzen Körper mit Schnee, oder Tüchern in eiskaltes Wasser getaucht; öffnet ihnen eine Ader, setzt ihnen

ihnen Klystiere, aus lauem Wasser mit einer kleinen Hand voll Salz, und zwey Löffeln Lein- oder Baumöl vermischt, und bläset ihnen zu wiederholtenmalen Luft ein.

2. Wenn sie dann einige Lebenszeichen von sich geben, so fährt man noch einige Zeit lang fort zu reiben, läßt ihnen, wenn es nicht vorher geschehen, oder kein Blut zum Vorschein kommen ist, zur Ader, erwärmt das Zimmer kaum merklich, legt sie in ein nicht ganz eiskaltes, sondern, wie man es zu nennen pflegt, überschlagenes Bett, reibt ihnen die Glieder mit trockenen Tüchern, versucht ihnen etwas warmen Hollunderblüthenthee einzubringen, und deckt sie endlich mit warmen Tüchern zu. Hier wird der Arzt nach den jedesmaligen Umständen die allmählige Erwärmung von aussen am besten bestimmen können.

3. Der nämliche Gebrauch des Schnees und eiskalten Wassers ist auch bey einzelnen erfrornen Gliedern, selbst wenn sie schon blau und schwarz aussehen, das einzige Rettungsmittel, welches im Stande ist, dem Brande zu wehren. Bey erfrornen Personen lasse man sich die Länge der Zeit, in der sie leblos lagen, am allerwenigsten abschrecken, weil dergleichen Unglückliche nach zween und drey Tagen noch zu sich gekommen sind.

Zieht

Zieht man Ertrunkene im Winter aus dem Wasser, und vermuthet, daß sie dort zugleich von der Kälte gelitten haben, so muß man zwar die vorher angezeigten Mittel anwenden, aber sie auch nur nach und nach erwärmen. Viele Fälle des Erfrierens aber können dadurch verhütet werden, daß Leute, die sich einer starken Kälte aussetzen müssen, nicht vorher nach der allgemeinen Gewohnheit, Wein oder Brandewein trinken. Sie thun es in der Meynung, sich zu erwärmen, machen sich aber dadurch desto geneigter zum Schlaf, welchen die Kälte schon an und vor sich befördert, und gehen dadurch ihren unvermeidlichen Unglück entgegen. Starke Bewegung und warme Kleidung schützen am besten vor der Kälte und ihren Folgen, nicht der Mißbrauch starker Getränke.

Ueberhaupt, wenn man einen Leblosen findet, wo die Art seiner Verunglückung unbekannt ist, so muß man durch Losmachung der Kleider, Anspritzen mit kalten Wasser, Kitzeln in der Nase, Lufteinblasen, starkriechende Sachen, wenn welche bey der Hand sind, ihn zu erwecken suchen, ihn besichtigen, um etwa die Ursache dieses Zustandes zu entdecken, und nie einen solchen Unglücklichen ganz verlassen, bis alle Mittel mit den gehörigen Eifer lange genug angewendet worden sind. Noch weniger veranstalte man zu voreilig die Beerdigung solcher Leute,

ehe

ehe Kennzeichen vorhanden sind, daß die Faulniß wirklich anfange, welche das einzige sichere Merkmal des wirklichen Todes ist.

Von Verletzung der Luftröhre.

Ist Jemanden etwas in die Luftröhre gefallen, welches man an dem beständigen Reiz zum Husten, und dem schweren, unterbrochenen Athemholen erkennt: so muß man ihm durch Schnupftaback, Pfeffer, oder Kizeln in der Nase ein Nießen erregen. Wenn dadurch nicht der fremde Körper ausgeworfen wird, so reize man den Schlund zum Erbrechen. Gemeiniglich wird eine Aderlässe nöthig seyn, um die Geschwulst der Blutröhre zu verhüten. Wenn die Gefahr zu ersticken über Hand nimmt, so rettet von dem unvermeidlichen Tode nichts, als die von einem geschickten Wundarzt gemachte Oeffnung der Luftröhre, wozu man sich lieber bey Zeiten entschliessen, ehe auch dieses Hülfsmittel, welches an sich nicht gefährlich ist, zu spät vorgenommen wird. Steckt aber ein Körper im Schlunde fest, so lasse man den Patienten mit so starken Zügen als möglich trinken, und zwar Milch, Gerstenschleim, Oel, oder dergleichen schlüpfrige Sachen; bewege ihn zum Brechen und Nießen, schlage ihn, aber mäßig und vorsichtig, mit der Hand auf den Rücken zwischen die Schultern: fahre mit einem Stück

Wachsstock, oder rundgeschabten Fischbein, oder einen biegsamen Drath, woran unten ein Stückchen Schwamm mit Zwirn fest gebunden worden, in die Kehle hinunter, um den steckenden Körper los zu machen. Diese Dinge müssen aber vorher mit Oel bestrichen, und vorsichtig, ohne etwas zu verletzen, hinunter gebracht werden. Man versaume hiebey ja nicht, wenn zumal spitzige Körper im Halse stecken, einen Wundarzt zu rufen, welcher durch Aderlassen und andere dem jedesmaligen Fall angemessene Hilfsmittel dem Uebel abhelfe. Sind dergleichen spitzige, zumal metalische Körper nicht mehr herauszubringen, sondern fallen in den Magen, so mache man sie wenigstens daselbst, so viel als möglich, unschädlich. Man nehme deswegen sogleich Butter und Oel zu sich, oder wenn es eine Nehnadel oder sonst etwas von Eisen gewesen, so trinke man nachher zum öftern Essig, der die Spitze desselben zerfrißt, damit sie die Eingeweide nicht verletze. Ist es aber eine Stecknadel oder ein anderes Metall, so thut man am besten, blos fette und schleimigte Sachen zu genießen, und den Unterleib fleißig zu bewegen.

Vom empfangenen Gift.

Nach empfangenen Gift sey man vor allen Dingen besorgt, dasselbe durch Brechen wieder herauszuschaffen. Ist es Maus- oder Mückengift, (Fliegengift) oder sonst etwas scharfes zer-

nagendes, oder giftige Schwämme: so läßt man viel warme Milch oder Wasser mit frischer zerlassener Butter oder Oel vermischt, Gersten = Reis = Haberschleim, Mandelmilch, einen Thee von Leinsaamen, kurz, was man schleimiges und schlüpfriges haben kann, häufig trinken; man setzt Klystier aus eben diesen Sachen; schlägt Tücher, in warme Milch getaucht, um den Unterleib, oder bringt den Kranken, wo man es haben kann, bis an den halben Leib in ein laues Bad. Ist es ein betäubendes Gift, als Wolfskirschen, Schierling, Bilsenkraut ꝛc. wovon Sinnlosigkeit, Raserey, Zuckungen entstehen: so ist das Erbrechen zwar ebenfalls zu wiederholtenmalen nöthig, man giebt Oel oder Butter ein, auch Klystiere davon. Hier ist aber der Eßig noch besonders wirksam. Man wäscht den Patienten damit, hält ihn vor die Nase, schlägt Tücher um den Kopf und die Puls an den Händen; giebt ihn allein, oder mit Honig und Wasser vermischt, zu trinken, in der Zwischenzeit des Erbrechens, und dieß alles anhaltend und oft wiederholt. Natürlich muß gleich Anfangs ein Arzt gerufen werden, der denn das Weitere besorgt.

Vorsichtigkeitsregeln beym Gebrauch des Schwefels, und der Metalle, die leicht gefährlich werden können.

Der Schwefel wird von vielen gar häufig in Hautausschlägen äusserlich gebraucht, um dieselben zu vertreiben; aber wenn nicht vorher die gehörigen innern Mittel angewendet worden sind, so können die Schwefelsalben Erstickung, Schwindsucht, Taubheit, Blindheit und andere erschröckliche Zufälle verursachen.

Hüttet euch für den sogenannten Fiebertropfen, welche aus Arsenik bereitet und von Quacksalbern zur Vertreibung der kalten Fieber ausgegeben werden. Weil die Menge sehr gering ist, nimmt sie der Hülfsbegierige Kranke gerne, und oft nach einiger Zeit zeigen sich erst die giftigen Wirkungen dieser verwegenen Kurart.

Der Dampf des dem Feuer ausgesetzten Quecksilbers, wenn man ihn in sich schluckt, oder auch das auf andere Art in den Körper gebrachte Quecksilber, macht, daß die Zähne wankend werden, die Zunge und das Zahnfleisch aufschwillt und der Speichel häufig ausfließt; und in zu großer Menge macht es Zittern und Lähmung der Glieder; daher muß man nie unvorsichtig damit umgehen.

Vorsichtigkeitsregeln beym Gebrauche des Zuckers, einiger Gewürze 2c.

Diese dem Gaumen so angenehme Sachen verderben, wenn sie in zu großer Menge entweder allein oder mit andern Backwerk vermischt, genossen werden, den Magen, und machen die Zähne stumpf. Wer einen Katharrhusten blos mit Zucker und andern süssen Säften bezwingen will, der irrt sich, und vermehrt nicht selten dadurch den Zufluß des Schleims auf der Brust.

Unter allen Gewürzen ist Pfeffer das gemeinste, aber hitzig, und sein zu starker Gebrauch ist ungesund. Ueberhaupt muß man die Speisen nicht zu sehr würzen, weil sie theils alsdann zum übermäßigen Trinken reizen, und theils das Blut in Wallung bringen und zu Krankheiten Anlaß geben.

Ein altes ranzichtes Baumöl verdirbt den Magen. Das gute Baumöl wenig genossen, ist gesund; ausser seinem Gebrauch in der Küche 2c. zum Salat, ist es ein sehr gutes Mittel, äusserlich in die von giftigen Thieren gebissenen Glieder eingerieben, und innerlich genommen, wenn man Gift im Leibe hat.

Woran man erkennet, daß ein Mensch wirklich todt sey.

Viele Menschen sind lebendig begraben worden. Diejenigen welche Steck- Schlag- und

Blutflüsse, fallende Sucht, Schlaf = Staar, Milzsucht, Mutterbeschwerden ꝛc. haben, scheinen oft ganz todt zu seyn, und sind es doch nicht. Woran kennet ihr nun sehen, ob jemand wirklich todt sey? 1. Vornehmlich daran, wenn ein fauler Todtengeruch vom Leichnam ausgeht. 2. Wenn schwarzblaue Flecken sich am Leibe zeigen. 3. Wenn der Körper sich streckt, wenn er starr und länger geworden ist, als er am Leben war. 4. Wenn er eiskalt wird, und nicht mehr erwärmt werden kann. 5. Wenn er auf das Brennen der Fußsohlen mit einem glühenden Eisen keine Zeichen der Empfindung von sich giebt.

Vom Verhalten bey den Pocken.

1. Wenn die Pocken (oder Blattern) in einer Gegend an einigen Kindern zum Vorschein kommen, so müssen vorsichtige Eltern ihre Kinder auf diese Krankheit vorbereiten. Wenn sie nur ein Jahr oder darüber alt sind, giebt man ihnen etwa ein halbes oder ganzes Quentchen von gereinigter Manna in dünner Habergrütze, Suppe oder Thee: man kann ihnen auch einige Tage nacheinander Morgens etwas von Rahbarbaratinktur eingeben, gleichwie auch noch etwas mehr den größern Kindern, die über 3 Jahr alt sind. Man thut indessen wohl, wenn man einen Arzt fragt, wie viel man einem jeden Kinde nach seinem Alter von dieser Arzney geben dürfe;

nur

nur muß man die Kinder kein Fleisch, am allerwenigsten kein Schweinenfleisch, keinen Schinken, kein fettes Backwerk essen lassen.

2. Sind die Pocken da, so muß 1. der Kranke die strengste Diät beobachten, Fleischbrühe, Eyer, Wein, Gebackenes und Mehlspeisen gänzlich meiden, bloße Brodsuppen und gekochtes Obst kann er essen. Man muß den Kranken sehr viel zu trinken geben, sonderlich dünnes abgekochtes Gerstenwasser, abgekochte Habergrütze, abgekochtes dünnes Reißwasser; man kann auch einen Löffel voll Honig in den Topf thun. Unter drey Theile Wasser kann man auch einen Theil Milch schütten und die Kranken trinken lassen. Bis die Blattern oder Pocken heraus sind, kann man Hollunderblüthe als Thee gebrauchen. 2. Man muß ihn vor allen erhitzenden, schweißtreibenden Sachen hüten; 3. ihm frische Luft verschaffen; 4. ihn so wenig als möglich zu Bette, und ohne den Schlaf zu befördern, munter halten, und 5. ja nicht schwer bedecken, 6. die Blattern, wenn sie reif sind, mit einer guten Scheere abschneiden, und den Eiter mit einem Tuche, daß man in laues Wasser getaucht hat, wegnehmen, ohne zu wischen. 7. Treibe die Blattern nicht, wenn sie auch einfielen. Bey schlimmen Umständen muß der Arzt verordnen, was zu thun ist.

3. Wenn die Pocken vorbey sind, muß man die Kinder sehr wohl in Acht nehmen, daß sie nichts unverdauliches essen, sich nicht erkälten oder erhitzen. — Die Gefahr der Pocken wird noch mehr vermindert, wenn man sie durch einen guten Arzt einimpfen läßt.

Vom Verhalten bey der Ruhr.

Die Ruhr ist eine Art Durchfall; nur ist sie schlimmer und gefährlicher. Die rothe nämlich, wenn man Blut durch den Stuhlgang von sich giebt, und die weisse, worinn kein Blut ist, sind einerley, und die Gefahr ist gleich. Sie entsteht von Erkältung, ihre Zeit ist vom Julius an bis in den Herbst. Nichts ist schädlicher, als den Durchfall zu stopfen; man muß deswegen zu einer solchen Zeit kein Oel, kein Hammelfett, keinen Ingwer und Muskatennuß essen, keinen starken hitzigen Wein trinken. Wer stark genug ist, und keinen Leibsschaden hat, kann auch gleich Anfangs ein Brechmittel gebrauchen; ein Abführungsmittel ist Anfangs auch gleich nothwendig. Ausserdem esse der Kranke recht viel reifes saftiges Obst: als gute Pflaumen, besonders Weintrauben. Man glaube ja nicht, daß Obst schädlich sey. — Zu der Zeit, wo die Ruhr herrscht, muß man vieles Obst essen, um sich für der Krankheit zu verwahren. — Sie ist ansteckend, darum müssen nicht viele

Menschen in einem engen Raum beysammen seyn. Man muß immer frische Luft in die Stube (das Zimmer) lassen, oft mit Eßig räuchern, den Kranken oft weiße Wäsche geben, und überhaupt sehr auf Reinlichkeit halten.

Rath, nur in gewissen Fällen etwas Schweißtreibendes zu nehmen..

Manche Leute bilden sich ein, das Schwitzen helfe für alle Krankheiten; aber das kann oft sehr gefährlich werden. Denn wenn hitzige Gallen- und Faulfieber im Anzug sind, oder wenn man den Friessel oder Blattern bekommen will, da ist beym Anfang schweißtreibende Arzney sehr schädlich. Wenn sollst du denn schwitzen? Hast du dich etwaun verkältet; ist dir der Schweiß zurückgeschlagen; verspührest du darauf Frost und Schaudern; hast Kathar, Zahnwehe, gichtische Anfälle; liegt dir eine böse Feuchtigkeit (die man gemeiniglich einen Fluß nennt) im Kopfe oder andern Gliedern, da kannst du es mit dem Schweiß vertreiben. Aber du must dich nicht mit aller Gewalt in allzugroßen Schweiß setzen; durch allzuviele aufeinander geworfene Betten oder durch heisse Stuben (Zimmer) dich nicht quälen, sondern nur viel warmen Thee trinken, wenn du zuvor Krebsaugen, oder sonst etwas zu schwitzen eingenommen hast; dann aber hernach dich fein

abwarten, und nach dem Schweiß nicht sogleich dich wieder erkälten.

Brech und Laxiermittel behutsam zu gebrauchen.

Da gehen die Leute, wenn ihnen nicht wohl ist, in die Apotheke und holen sich ein Brech- oder Laxiermittel, ohne zu wissen, ob auch das zu der Krankheit sich schickt, die bey ihnen eintreten will, oder welches von beyden jetzo besser sey? Frage dann erst den Doktor in der Stadt, oder dem Bader auf dem Dorfe. Habt ihr etwas Unverdauliches gegessen, oder euch mit Speisen überladen: so hilft freylich wohl ein gutes Brechmittel am ersten; aber ihr könnt euch auch selbst helfen, wenn ihr etliche Tage nichts eßt, und recht viel lautern Thee trinkt. Wollt ihr die Schärfe aus dem Leibe haben, oder in Verstopfung euch helfen: so ist das Laxieren freylich das Beste; aber nehmet ja gelinde Mittel. Oft ist schon ein Löffel voll Weinstein genug, oder eine Portion Bittersalz, oder Friederichssalz; ein Löffel voll Rhabarbara mit Weinstein vermischt. Bey langen Verstopfungen ist das Klistier nöthig, und da muß man es nicht allzulange anstehen, sondern den Arzt holen lassen, sonst kann der erbärmlichste Zustand daraus werden.

Vorsichtigkeitsmittel in Ansehung der Medicin, der Winkelärzte und Pfuscher.

Es gehen an vielen Orten in Deutschland Balsamträger, Wasserbrenner herum, die da allerley Spiritus, Elixire, Oel, Pulver oder auch Tropfen und Theriak zu verkaufen haben. Nichts ist gefährlicher, als von solchen Leuten Arzney zu nehmen. Wer dergleichen Sachen unvorsichtig gebraucht, kann nicht nur seine Gesundheit nach und nach zerstören, sondern sich das Leben verkürzen. Eben so ungeschickt werden auch oft die sogenannten Hausmittel angewendet. Ehe ihr eines gebrauchen wollet: so fraget zum wenigsten erst einen Bader, oder lauft in die nächste Stadt zu einem Doktor. Merkt vornemlich dieß: es giebt keine Universalmedicin, die für alles hilft! denn jede Krankheit muß auf eine besondere Art gehoben werden.

In unsern Tagen sind oft überall die geschicktesten Aerzte, die von großen Lehrmeistern unterrichtet worden sind; ist es nicht thöricht, bey diesen Männern sich nicht Raths zu erholen, sondern sich bey Scharfrichtern oder gar Schindern, bey Marktschreyern ein Arzneymittel geben zu lassen, weil sie etwa den Urin begucken, oder sonst durch ihr Plaudern ein Vertrauen erworben haben? Wenn ihr ein Haus bauen wollt, nehmt ihr nicht den geschicktesten Baumeister?

meister? und euren eigenen Leib wollt ihr Pfuschern anvertrauen? Ist euer Körper nicht Gottes Eigenthum? Habt ihr ihm nicht Rechenschaft davon abzulegen, wenn ihr ihn so schlecht besorgt.

Bewährtes Mittel wider die Gicht.

Man hackt ordinären weißen Kohl etwas klein, kocht ihn in Milch oder Wasser, macht davon einen Umschlag auf den schmerzhaften Theil, so warm als man es leiden kann, und wiederholt dieses so lange, bis man Linderung spüret. Man hüte sich aber nach dieser Kur so viel möglich vor Verkältung. Eben ein so sicheres Mittel liefert die kleingeschnittene, mit einem Hammer gequetschte, und zwey Stunden lang in weißem Weinhefen gekochte Attichwurz, worein man, wenn es erkaltet ist, leinene Lappen tunken, und hernach den schmerzhaften Theil umwickeln kann. Dieses wiederhole man alle Morgens und Abends.

Ein Anderes.

Man quetscht zwey Knoblauchsköpfe und ein Quentchen Ammoniak durch einander, und macht mit gemeinem Wasser zwey oder drey Kugeln daraus, wovon man eine des Abends und die Andere des Morgens hinunterschluckt. Hiebey muß man Sassafraßthee trinken, der so

stark ist, daß man die Theekanne oder den Topf von den Stücken dieses Holzes anfüllet. Es wird versichert, daß dieses Mittel in kurzer Zeit nicht nur die Gicht, sondern auch die Zusammenziehung der Gelenke vertreibe.

Die fallende Sucht zu kuriren.

Man nimmt die Galle von einem frisch geschlachteten Ochsen oder Kuhe, leeret solche aus der Gallenblase in ein Gefäß aus, welches man mit derselben in gelinde Wärme, oder in eine Aschenkapelle stellt, und also die wässerichten Theile nach und nach wegdünsten läßt, bis die Galle ganz hart und trocken wird. Diese getrocknete Galle hebt man auf, sie nach Bedürfniß zu gebrauchen.

Diese also getrocknete Ochsengalle, wird also gegen die fallende Sucht gebrauchet. Ein Erwachsener nimmt hievon ein Quentchen, oder so viel, als eine große Haselnuß, in einer Unze oder auch einer halben Kanne Franzwein des Morgens in den nüchtern Magen, und eben so viel des Abends. Kindern giebt man nach dem Maaße ihres Alters weniger. Sollte sich die Krankheit nicht bald darauf geben, und bemerkt man nicht, daß die Arzney so viel Oeffnung macht, so kann man auch wohl Nachmittags davon einnehmen; also den Tag dreymal, doch ist dieses selten nöthig. Der Gebrauch dieses

Mittels

Mittels kuriret schon oft diese Krankheit innerhalb 1 bis 3 Wochen.

Ein anderes Mittel.

Die gepülverte Wurzel von dem großen wilden Baldrian, ist als ein gutes Mittel gegen die fallende Sucht bewährt befunden. Man muß sie aus der Erde ziehen, ehe sie anfängt ihren Stengel zu zeigen, das ist im Merzmonate, und nachdem man die Wurzel hat trocknen lassen, so pulverisirt man sie, und giebt dem Kranken davon einen halben Löffel in Wein, Wasser, Milch, oder einer andern Flüßigkeit ein. Es ist gut den Kranken durch einige Burganzen oder andere dergleichen Zubereitungen dazu anzuschicken. Der Kranke geneset, wenn er einigemal von diesem Pulver genommen, und giebt gemeiniglich viele dicke Würmer von sich.

Mittel gegen die Augenkrankheiten.

1) Die Augen gut zu erhalten, wäscht man dieselbe nebst ihren Vertiefungen an der Nase, mit Speichel von Fenchel, welchen man einige Stunden vorher wohl gekauet und niedergeschluckt hat. Diesen Speichel läßt man eine viertel Stunde eintrocknen, und wischt ihn sodann mit Rosenwasser von weißen Rosen ohne Salz abgezogen wieder ab. Oder man wasche

des

des Morgens bey dem Aufstehen die Augen mit frischem Wasser oder Wein, oder aber in Rosenwasser zergangenen Kampfer, oder auch mit Kampferspiritus aus.

2) **Wider die blöden Augen**, streiche man Ohrenschmalz in die Winkel derselben, oder man kochet Zuckerkandis und Leberaloe von jedem ein Quentchen, in 6 bis 8 Unzen Brunnenwasser bis zur Hälfte ein, und wäschet die Augen damit.

3) **Die Augen lauter und klar zu machen**, trinke man Melissenwein, und wasche die Augen mit Poleywasser.

4) **Wasser für dunkle Augen.** Man stößet Schöllwurz, wenn sie blühet, klein, und kochet sie mit Wasser in einem verdeckten Geschirre, seihet es durch ein Tuch und gebrauchet es zum Waschen der Augen.

5) **Augen vor den Triefen zu bewahren.** Man destilliret Pappelblätter in Wein, und wäschet mit dem Wasser, welches übergangen, die Augen des Morgens und Abends.

6) **Für Augen darinnen Blut und Flecken sich zeigen.** Man leget eine frische warme Kalbs = oder Schöpslunge oder warmes Kalbfleisch auf. Oder tröpfelt Blut von jungen Tauben darauf. Oder Wermuth mit Milch über Hühner oder Karpfengalle in die Augen gethan, ist auch gut.

7) Wi-

7) **Wider ein blaues Maal des Auges**, wäscht man das Auge mit Wasser von Körbelkraut und Kornblumen, lässet auch einige Tropfen davon ins Auge fallen, und leget es mit Kompressen darüber. Die zerstoßene Spizen von Isop in Wasser gekocht, und das Auge warm damit gewaschen, zertheilet das ausgetretene Geblüt, wovon das Maal entstanden, noch besser.

8) **Blutflecken von Flüssen zu vertreiben**, stößet man die obersten Spitzen von Wermuth, vermischt sie mit Eyerweiß und Rosenwasser, machet eine Salbe daraus, leget solche allemal des Abends auf, und nimmt sie des Morgens wieder ab.

9) **Für Entzündung und Hitze der Augen.** Man machet einen Umschlag von süßen Aepfeln die in heißer Asche gebraten worden, Gerstenmehl, Weibermilch, Rosenwasser und Eyerweiß. Auch ist das Ringelblumenwasser dienlich; wie nicht weniger das Wegwart- und Kornblumenwasser, oder Eyweiß in Froschleichwasser zerschlagen, sehr heilsam ist. Ist das Auge roth und geschwollen, so kann ein Schnittchen rohes Kalb oder Ochsenfleisch, bey dem Schlafengehen auf das Auge gelegt, die Röthe und Hitze der Augen vertreiben.

Noch ein gutes Mittel gegen die Entzündung der Augen ist, wenn man ein Ey hart kochet, die Schaale davon nimmt, wenn es noch ganz warm ist, es hernach voneinander schneidet, den Dotter heraus nimmt, und an dessen Statt Zuckerkandis hinein thut. Worauf man die zwey Stücke wieder zusammen bindet, nach diesem Bleyzucker in Rosenwasser zergehen läßt, das Ey 24 Stunden darein legt, und mit diesem Wasser die Augen wäscht.

10) Gegen die Augenfelle, wird ein sehr gutes Wasser aus weißem Vitriol, Zuckerkand und Eyweiß gemacht, welches letztere hart gesotten, und aus allem ein Saft gedruckt werden muß.

11) Für die Flecken im Auge. Man thut graue Schnecken, die sich in den Gärten oder Weinbergen befinden, in einen neuen Topf und läßt sie in einem nicht gar heißen Ofen trocknen; macht sie hernach nebst ihren Schaalen zu Pulver, und bläset dieses auf die Flecken, so oft als es möglich seyn will.

Sonst ist die Augensalbe vom Blute der Hähne, welches mit Honig vermischt ist, auch wider die Flecken der Augen dienlich.

12) Wider die Geschwüre der Augen, kann man Thiergalle, mit Augentrost- Rauten-

oder

oder Ringelblumenwasser vermischen und solche auflegen. Die von Fischen ist ziemlich gelinde; die von vierfüßigen Thieren ist beißender, und die von Vögeln ist noch schärfer.

13) Für die Geschwulst der Augen, läßt man ein frisches Ey auf glühenden Kohlen sieden, und legt das Weiße davon vor dem Schlafengehen warm auf die Augen, bis das Uebel gehoben ist. Oder man kocht zerstoßene Lorbeeren mit Wein und legt sie aufs Auge.

14) Wider die Röthe und Schwären der Augen, mischet man zugerichteten und gepulverten Galmey unter zerlassenes Rindermark, und schmieret dies zu Nacht über die Augenlieder. Oder man tröpfle Erdbeerwasser in die Augen.

15) Gegen thränende und feuchte Augen. Man wasche die Augen oft mit abgekochten Körbelwasser; oder tröpfle Rautensaft mit wohlgeschäumten Honig vermischt, in die Augen.

16) Für braune und blau geschlagene und gestoßene Augen, kochet man Salz, Honig, und rothen Wein eine halbe Stunde lang, und benetzt die Augen mit diesem Liquor. Oder man leget einen Umschlag von weißer Brodkrume, Eppichsaft, und weißem Weine auf die Augen.

17) **Wenn etwas ins Auge gefallen**, so thue man einen kleinen Krebsstein ins Auge, schließe dasselbe zu, drehe und bewege es, daß der Stein herumgehe, so nimmt man mit dem Steine das Unreine in dem Auge mit heraus. Leichte Sachen ziehet man mit einer stark geriebenen Stange Lack; und Eisentheile mit einem Magnet aus dem offenen Auge heraus.

18) **Wider fressende Dinge**, als Kalk, Scheidewasser ꝛc. löse man Bleysalz in Rosenwasser auf, und schlage Läppchen die hineingetunkt worden, auf die Augen. Man lösche den eingefallenen Kalk aber nicht mit Wasser, sondern mit eingetröpfeltem Baumöle.

19) **Wider Augenschmerzen und ein geschwächtes Gesicht.** Man vermischet präparirte Tutia und Leberaloe, von jedem drey Quentchen, Zuckerkand zwey Quentchen, weißen Wein und Rosenwasser von jedem fünf Unzen; setzet dieses Gemische in einer gläßernen Flasche einen Monat lang an die Sonne, und bestreichet damit die Augen, tröpfelt auch etwas hinein. Oder man binde zerstoßene Schöllkrautwurzel mit Sauerteig vermischt, in das Genick, auf die Fußsohlen aber die zerstoßene Wurzel zusammt den Blättern.

20) Mittel für verlohrnes Gesicht. Man vermischt 2/3 Wasser und 1/3 Eßig mit Bohnenmehl, und schlägt den Brey davon mit etwas Werg warm auf die Stirn.

21) Die himmlische Augensalbe, welche wider alle Gebrechen der Augen dienlich ist, zu machen. Man löschet Kalk in Wasser, seihet ein Pfund dieses Wassers durch, gießet es in ein kupfernes Becken, thut ein Quentchen Salmiak recht fein gepulvert dazu, lässet es die Nacht über weichen, und verwahret das daraus abgeseihete blaue Wasser in einer wohlverstopften Flasche. Von diesem blauen Wasser tröpfelt man in die beschädigten Augen.

22) Das beste Augenmittel aber ist, der sogenannte göttliche Stein, welcher also gemacht wird: Man pulverisiret cyprischen Vitriol, Salpeter, und Bergalaun, von jedem 4 Unzen, thut es in einen neu verglaßirten Topf, und lässet es anfänglich bey gelindem Feuer, hernach aber bey stärkerem in heißern Wasser schmelzen. Sodann wirft man ein Quentchen gepülverten Kampfer hinein, und rühret es wohl durcheinander: deckt sodann den Topf zu, verkleistert die Oeffnungen recht dichte, läßt alles recht erkalten, schläget endlich den Topf entzwey, und verwahret den darinn enthaltenen Stein in wohl verstopften gläßernen Flaschen. Ein Quent-

chen

chen dieses Steins gepülvert in einem halben Nössel Brunnenwasser aufgelöset, und laulicht in die Augen getröpfelt, macht ein helles Gesicht, stärket und reiniget die Augen, und benimmt die Hitze, und Röthe u. dgl. Dieser herrliche Stein ist überhaupt von erstaunlicher Wirkung, und allen Augenmitteln vorzuziehen.

Den Krebs zu heilen.

Das Gift des Arsenicks, welches im Auripigment enthalten, ist bewähret zur Heilung des Krebses gefunden worden. Wie es dann auch von vielen berühmten Aerzten, dagegen gebraucht worden. Dieses Auripigment oder gelbes Arsenick, muß in gelinden Salben, Pflaster und Kataplasmen gebraucht werden. Alle Quecksilbermittel aber sind sehr schädlich gegen den Krebs zu gebrauchen. Es muß aber dieses Arsenickmittel sehr vorsichtig gebraucht werden, sonst kann es schädlich werden. Es muß sehr wenig, höchstens nur 2 bis 3 Gran zu einem Pflaster gebraucht werden. Man muß den Kranken bey dem Gebrauch dieses Pflasters eine herzstärkende Mixtur verordnen; als aus destillirten Wässern, absorbirendem Pulver wie Bergkrystall, Krebsaugen u. dgl. und confectio alkermes mit einem Syrup; davon muß der

Kranke, jede Stunde zwey Löffel voll nacheinander nehmen, zugleich oft von einer Ptisane trinken die aus Hirschhorn, Altheenwurzel und ein wenig Lacrizwurzel mit Salpeter gekocht ist. Man legt überdies ein Verband mit einfachen Digestiv aus Terpentin mit viel Franzbrandwein und einem Eyergelbe gerieben, welches man auf geschabte Leinewand thut, auf den Schaden legt, auch ein Bleyweißpflaster (Alb. coct.) darüber legt, und über das alles eine dünne Kompresse mit einer Binde.

Ferner hat man als ein probates Mittel gegen den Krebs gefunden. Die Eidexenkur, halblebendige Eidexen werden gegessen. Kann man aber solches aus Eckel nicht aushalten, so kann man diese Eidexen getrocknet, und zu Pulver gerieben, einnehmen, und zwar würde ein Quentchen dieses Pulvers etwa die Stelle einer frischen Eidexe von mittlerer Größe vertreten. Man hat auch gequetschte Eidexen äußerlich als Umschlag bey dem Krebs mit gutem Erfolg gebrauchet. Eben dieses Mittel ist auch probat gefunden bey dem Aussatz und Franzosen.

Ein gutes Mittel gegen den Krebs ist auch der Magensaft der Thiere besonders der Ochsen. Imgleichen der Dampf von Schwefel, Eßig, besonders aber warmen Wasser, welchen man öfters an den Schaden gehen läßt.

Durch

Durch folgendes Mittel wird der Krebs aus dem Grunde geheilet.

Durch das Infusum der Belladonna oder Nachtschattens, ist der Krebs an einer Brust glücklich curiret worden. Diese Pflanze heißt auch nach ihrem lateinischen Namen Solanum majus, solanum somniferum & lethale, solanum lethale, solanum furiosum, Atropa. Diese Pflanze hat eine blätterigte Blume, in Gestalt einer an ihren Rändern eingekerbten Glocke. Aus dem Becher erhebt sich ein Griffel, der wie ein Nagel an dem hintern Theile der Blume befestiget ist, dessen Basis hernach zu einer beynahe runden, weichen, und in der Mitte durch eine Scheidewand in zwey Fächer abgetheilten Frucht wird. Diese Frucht schließt viele Saamenkörner in sich, die an einer Placenta fest sitzen. Sie wird für giftig und dummmachend gehalten. Auf einen Scrupel von den Blättern dieser Pflanze, die seit 3 Jahren gesammelt und getrocknet waren, wurden in 10 kleinen Theilen Wasser gegossen, und die ganze Nacht lauwarm ziehen gelassen. Diese Dosis wurde von dem Kranken nüchtern jedem Tage eine Theetasse voll eingenommen, und verursachte einen leichten Schwindel, und im Munde eine Trockenheit. In sieben auf einander folgenden Tagen, wurde von der Patientinn allezeit nüchtern eine gleiche Dosis

 nemlich

nemlich eine Theetasse voll eingenommen, hernach etwas mehr, und diese äußerte immer fast die nämlichen Wirkungen. Dabey wurde folgendes Pflaster gebraucht:

℞. Unguenti diapomphol 1 1/2 Unzen.
Amalgama Mercurii & plumbi 2 1/2 Quent.
Wallrath 1/2 Quent.
Opium 10 Gran.

Der Gebrauch dieses Pflasters wurde nebst des Infusi von der Belladonna etwa 17 Wochen fortgesetzt, und täglich nüchtern 1 bis 1 1/2 Theetassen voll dieser Infusion genommen, und also wohl 18 Scrupel oder 6 Quentlein dieser giftigsten Pflanze in solcher Zeit verbraucht worden, auf solche Weise wurde der Krebs glücklich geheilet, und das Leben einer Frau gerettet, welche geschickte Medici bereits aufgegeben.

Vom Nutzen der Wetterableiter.

Es ist Gottes Wille, daß wir uns vor allen Arten der Widerwärtigkeiten und Unglücksfälle verwahren. Durch Arzney wendet man die Krankheit ab; durch Gräben führt man das Wasser von den Feldern ab, nun hat der berühmte Doktor Franklin in Amerika auch die

Kunst

Kunst erfunden, die Blitze von den Häusern abzuleiten. Es wird eine eiserne Stange, die oben sehr spitzig, oder auch mit einer, auf beyden Seiten spitzigen Querstangen versehen ist, auf Kirchenthürmen, oder Kirchen oder andern Häusern, befestiget; dann aber ein eiserner Drath oder Kette über das Dach oder an der Wand hinab in die Erde, oder in ein nahe gelegenes Wasser gehenkt. An diesem Drathe nun läuft der Blitz in die Erde oder in das Wasser hinunter; und so wird das Haus dagegen gesichert. Sollten wir nicht Gott danken, daß er in unsern Tagen uns Mittel anzeigen ließ, wie auch sogar der gefährliche Blitz für uns unschädlich gemacht werden kann.

Was zu thun sey bey Ueberschwemmungen, und wenn das Wasser in die Häuser dringt.

Kommt eine Wasserfluth, so machet schnell Gräben zum Ablaufen; helft denen die in Noth sind, durch Kähne und Flöße, reicht ihnen Stangen, Leitern oder Hacken. Ist nun die Wasserfluth vorbey, so denkt mit Fleiß an die Reinigung eurer Wohnung; der Schlamm muß aus Kellern, Häusern und Kammern hinausgeschaft; alle Gemächer, auch die Ställe müssen

Bayerische Staatsbibliothek München

ausgetrocknet, auch öfters mit Wachholderbeeren, mit Dampf von Eßig auf glühendes Eisen getröpfelt, ausgeräuchert, auch die Viehbarren oder Krippen ganz rein gemacht, und ein wenig Wachholder darinn angezündet, die Pfützen vor den Häusern oder in den Höfen müssen mit trockener Erde ausgefüllt und alle Feuchtigkeit entfernt werden. Alles Geschirr, das in Wasser gestanden ist, müßt ihr ausfegen und rein halten, und habt ihr euch selbst sehr oft mit dem Wasser abarbeiten müssen; so haltet den Leib und die Füsse desto wärmer, damit ihr beym Arbeiten in einen gelinden Schweiß gerathet.

Innhalt.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Innhalt.

Seite.

Ein sumpfigtes, mit Moos überwachsenes Land nutzbar zu machen. . 5
Verdorben sumpfigte Wiesen, welche ein saures Gras haben, zu verbessern. 7
Versuch, das Gebüsche und Laubholz aus denen Wiesen zu vertreiben. 10
Die leichteste und sicherste Art, Hügelwunden auf Wiesen zu heilen. . 11
Versuch über die nützliche Verpflanzung der Quecken in den Wiesen ohne Dünger. 14
Mittel den Dünger zur Verbesserung des Feldbaues zu vermehren. . 15
Versuch den Land- oder Pflughaber aus der Erde zu vertreiben. . 20
Das Getreide für den Rost zu bewahren. 20
Eine sichere Methode, dem Brand oder Rost im Weizen zuvor zu kommen. 21

Ver-

Seite.

Verschiedene Mittel, das Getreide vor den Brand zu bewahren. = 21

Untersuchung wie dem Mehlthau vorzubeugen sey. = = 23

Wie der Kornwurm zu vertreiben ist. 24

Ein anderes Mittel den Kornwurm und allerley Insekten aus dem Korne zu vertreiben. = = 27

Ein anderes Mittel das Getreide auf den Boden vor Würmern und Insekten zu bewahren. = = 28

Die Butter gegen den übeln Geschmack und Ranzigkeit zu bewahren. = 31

Verbesserung des Erdäpfelbaues und Geschmackes. = = 32

Ein geprüftes Mittel gegen das Erfrieren der Erdäpfeln. = 34

Eau de Lavande zu machen. ebend.

Honigeßig zu machen. = ebend.

Eine vortheilhafte Erfindung Melonenbeete anzulegen, die eine beständige gleiche Wärme acht Monathe hintereinander behalten. = = 35

Ein sehr leichtes Geheimniß in zweymal 24 Stunden großen Sallat, Blumenkohl u. d. gl. zu erziehen. = 36

Versuch

Seite.

Versuch alle Arten von Früchten zu erhalten, daß sie gut bleiben viele Jahre. 36
Das Winterobst im Großen lange zu erhalten. = = 37
Wie in dem Mooße nutzbar können Pflanzen erzogen werden. = 39
Von dem Gebrauch der Brennessel einen feinen Flachs daraus zu bereiten. 40
Den Flachs und Hanf fein und weich zu machen. = = 42
Eine andere Art. = ebend.
Den Flachs wie Seide zu machen. 43
Eine Art den Hanf zuzubereiten, daß seine Fasern so zart und biegsam werden, wie die Fasern des feinsten Leins. 45
Auf eine vortheilhafte Art Talg oder Unschlichtlichter zu machen. = 50
Käse vor Würmern zu verwahren. ebend.
Dem angegangenen Hering zu helfen. ebend.
Gänse vor dem Fuchse zu sichern. ebend.
Hühner geschwind fett zu machen, auch daß sie sehr viel legen. = 51
Tannen schnell wachsen zu machen. ebend.
Espen in den Gärten auszurotten. ebend.
Das Fleisch sonderlich im Sommer lang zu erhalten. = ebend.

Seite.
Eine jede Butter der holländischen gleich zu machen. = = 53
Den Koffe von Martinique dermassen zu veredeln, daß er fast so gut schmeckt, als der Levantische, und zugleich auch der Gesundheit unschädlicher wird. 54
Die Güte der Koffebohnen zu untersuchen, und denen von Seewasser verdorbenen Koffebohnen den übeln Geschmack zu benehmen. = = ebend.
Von dem Nutzen den Rocken zur Aussaat zu räuchern. = = 55
Versuch aus Hopfenreben Garn zu machen. 57
Eine Erfindung dem Erfrieren der Bäume vorzubeugen. = = 58
Ein anderes Mittel. = 59
Von denen Ursachen, weswegen einige zarte Gewächse in manchen Winter erfrieren, und wie diesem zuvor zu kommen ist. = ebend.
Aus Schwalbenwurz Flachs zu machen. 60
Aus Thurnkraut, Waldkohl, Flachs zu machen. = = 61
Aus Hopfen Hanf zu bereiten. 62
Die Saamen fremder Gewächse am sichersten zum Keimen zu bringen. ebend.
Anzeige der Gewächse ausser dem Getreide welche einen guten Brandewein geben,

Seite.

auch Syrup und Zuckermaterie enthalten; und wie dabey zu verfahren, als: Johannestrauben. = 63
Rothe Rüben. = = ebend.
Mangold. = = 64
Möhren. = = = ebend.
Zuckerwurzeln. = 65
Pastinaken. = = ebend.
Hollunder. = ebend.
Berberisbeere oder Sauerdorn. ebend.
Stachelbeere. = = 66
Aus Erdbeerkraut einen vortreflichen Thee zu machen. = = ebend.
Anweisung das ächte türkische Roth zu verfertigen, auf Baumwolle und Leinen. 67
Aus Kletten Koffe zu machen. 69
Eine sichere und nützliche Art Weineßig zu machen. = = 70
Wie die Eßigmutter zu bereiten seye. ebend.
Andere Art die Eßigmutter zu bereiten. 71
Noch eine Art einen guten Eßig anzusetzen. 72
Eine bequeme Art, guten sauren Eßig zu vermehren. = = 73
Dem Eßig einen besondern Würzgeschmack und eine liebliche Farbe zu geben. 75

Holländi-

Seite.

Holländische Käse zu machen. 76
Wie Obstbäume tragbar gemacht werden können. = = 77
Lucernenklee anzubauen. ebend.
Espersette anzubauen. = 80
Rothen Klee anzubauen. = 81
Raigras anzubauen. = 83
Acht Anmerkungen bey Anbauung der vier besten Futterkräuter, nemlich: Lucernerklee, Espersette, Rother Klee und Raigras. = = 84
Wie verschiedene Oele auf eine vortheilhafte und verbesserte Weise können geschlagen werden, daß solche viel besser, und fast dem Baumöl gleich werden. 87
Verbesserung der ranzig gewordenen Oele. 90
Eine neue Manier einen köstlichen Koffetrank zu machen. = 92
Ein einfaches Mittel das Garn und grobe Leinewand stärker und fester zu machen. 93
Verfeinerung des Rauch- und Schnupftobacks. = = 94
Die Kornärndte einträglicher zu machen. ebend.
Nutzen der Eichenblätter in der Gartenkunst. = = 95
Wie man das ganze Jahr Eyer haben kann. 96

Seite.
Verbesserung der Melonen. = 97
Wenn große Flüsse mit starkem Eise belegt sind, und man deswegen leicht bey eintretendem Thauwetter Stämmung des Eises und gefährliche Ueberschwemmung befürchten muß. = 98
Anweisung ein Pferd für die Hälfte der Kösten als sonst gewöhnlich ist, zu füttern. = = 99
Von dem großen Nutzen der Stallfütterung. = = 100
Regeln der Stallfütterung. 101
Wie man die Schaafzucht anstellen soll, daß man eine recht feine Wolle bekommt. = = 105
Eine glückliche schnelle Mastung des Viehes. 111
Mittel, wenn die Milch beym Rindvieh sich verliert. = = 112
Mittel wenn sich an der Milch der Fehler zeiget, daß sich die Butter von dem Rahm nicht sobald als gewöhnlich abscheiden will. = ebend.
Mittel gegen die blaue Milch. 113
Mittel wider den blutigen Harn oder Weidebruch des Rindviehes. ebend.
Die Klauengeschwulst zu vertreiben. 114

Wider

Seite.
Wider den Knieschwamm des Viehes. 115
Mittel wider die Bräune beym Vieh. ebend.
Wider den Kropf des Viehes. ebend.
Mittel wider das Rückenblut beym Viehe. 116
Dem Sterzwurm abzuhelfen. ebend.
Wider dem Ausschlag am Viehe. ebend.
Mittel bey Verrenkungen in Gelenken des Viehes. : : 117
Wider die aufgesprungene Klaue. ebend.
Wider das Wackeln der Zähne beym Viehe. : . ebend.
Die Läuse beym Rindvieh zu vertreiben. 118
Mittel wider den weissen Kälbermist. ebend.
Wider das Schwellen von Giftkräutern und wenn das Vieh übermäßig gefüttert oder oder getränket worden. ebend.
Wider den Biß von tollen Hunden beym Vieh, : : 122
Wider den Keichhusten des Viehes ebend.
Wider die Erkältung des Viehes nach der Hitze. : : 123
Mittel gegen ansteckende Rindviehseuchen. ebend.
Die geschwinde Mästung der Gänse und Hühner. : : 125
Die Pflanzen vor Raupen zu bewahren, 126

Seite.

Ein Mittel verschiedene denen Weinbergen sehr schädliche Raupenarten zu vertilgen, das leicht zu probieren ist. 126

Ein anderes Mittel die Raupen zu vertreiben. = = ebend.

Ein Versuch die Rostschmetterlinge zu hindern, daß sie ihre Eyer nicht an Obstbäume legen. = 127

Mücken im Sommer aus den Zimmern zu vertreiben. = = 128

Mittel die Fliegen und Wanzen zu tödten. ebend.

Bienenstöcke und Bäume vor Ameisen zu bewahren. = = 129

Versuch junge Bäume vor Ratten und Maulwürfe im Winter zu bewahren. 130

Ein nützliches Mittel Motten und Schaben aus Pelzwerk und wollenen Zeigen zu vertreiben. = 132

Wanzen zu vertreiben, und ihre Eyer unfruchtbar zu machen. ebend.

Eine andere wohlfeile und doch nützliche Erfindung die Wanzen zu tödten. 134

Mittel die Milben aus dem Mehl zu vertreiben. = = 135

Die Baumläuse zu vertreiben. 136

Die Maulwürfe in den Gärten zu vertreiben. 136

Seite.

Wie das Zimmerholz fast unvergänglich zu machen sey. = = 137
Die beste Art Zimmerholz von Eichen lange Zeit vor Faulniß, Risse und Würmer zu verwahren. = = 140
Eine Erfindung denen Spalten am Holz vorzubeugen. = ebend.
Holzgebäude auf eine nützliche Art zu berappen. = = 142
Ein dauerhafter und wohlfeiler gelber Anstrich für steinerne Häuser und Mauren. 143
Dauerhafte Dächer von Eisenblech zu machen und solche vor dem Rost zu bewahren. 144
Brand abhaltender Anstrich. 145
Wie auf eine vortheilhafte Art Backöfen unten mit einer eisernen Platte anzulegen sind. 146
Aus sauren und unzeitigen Trauben einen sehr guten Wein zu machen. 147
Burgunderwein nachzuahmen. 148
Champagnerwein nachzuahmen. ebend.
Die italienischen Weine nachzumachen. 149
Spanische Weine nachzuahmen. ebend.
Ungarischen Wein nachzumachen. ebend.
Aus den Johannistrauben einen sehr guten dem Champagner gleichen Wein zu machen. ebend.

Seite.

Wie man ein Gefäß von gemeinem Glase mit Beybehaltung seiner Form in eine Art Porzellän verwandeln könne. 152
Eine Seife aus der Farnkrautasche zu machen. 153
Den Fruchtbrandewein dermaßen zu veredeln, daß er dem Franzbrandewein ähnlich zu seyn scheinet. = 154
Dem Kornbrandwein den übeln Geschmack zu benehmen. = ebend.
Wasser sehr lang frisch zu erhalten, und für Fäulniß zu bewahren. 155
Die Luft von faulen schädlichen und tödtlichen Ausdünstungen zu reinigen. ebend.
Wie man aus einem geringen Weine einen guten geistigen Wein bereiten könne. 157
Eisen mit einem wohlfeilen Fürnisse gegen den Rost zu verwahren. = 161
Noch ein Mittel zur Vertilgung der Raupen. 162
Die Wandläuse (Wanzen) zu vertreiben. 163
Eine gute Holzkütte. = ebend.
Mittel wider die Flöhe. = 164
Mittel wider die Ameisen. = ebend.
Purpurfarbene Holzbeize. ebend.
Gegen die Läuse an Kälbern. 165
An Pferden die Läuse zu vertreiben. ebend.

Seite.
Die Läuse bey den Schaafen zu vertreiben. 166
Mittel wider die Erdflöhe. ebend.
Gänseläuse zu vertreiben. ebend.
Die Eyer gegen das Ende der Brützeit zu prüfen. ebend.
Flor und Blonden zu waschen. 167
Wider den Wurm am Finger. 168
Wenn ein Insekt ins Ohr gekommen. 171
Wider das Schielen. ebend.
Eisenblech und andere Eisenarbeiten zu schwärzen. 172
Weisses Blech und verzinnte Eisenwaaren zu löthen. 173
Zinn zu löthen. ebend.
Silber an Kupfer, Messing, Tomback Eisen und Zinn zu löthen. 174
Zink aufzulösen. 175
Zinn und Bley ohne Verlust zu schmelzen. ebend.
Die Haasen von den Kohlgärten abzuhalten. 177
Rebhühner in eine Gegend zu bannen, wo vorher keine waren. ebend.
Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen. 178
Wilde Kastanien statt Seife zu gebrauchen. ebend.
Siegellack zu machen. 179
Wider den Bienen = Wespen rc. Stich. 180

Wenn

Seite.

Wenn von vielem Tobackrauchen die Zunge heiß wird und aufgeschwillt. 180
Pflaster gegen Warzen und Hühneraugen. ebend.
Zu erkennen ob die Farben der Tücher und Zeige ächt sind, oder ob sie verschiessen. 181
Glänzendes Schuhwachs zu machen. 182
Wider das Aufliegen der Kranken. 183
Muttermäler zu vertreiben. 184
Wie man den Mangel eines Mistbeetes auf eine bequeme Art ersetzen kann. 185
Statt Blumen Blümchen zu erziehen. 187
Noch ein Mittel wider die Erdflöhe. ebend.
Ohrwürmer zu fangen, auch wenn ein solcher oder ein Floh ins Ohr gekommen ist. ebend.
Mittel zu Vertilgung der Schnecken. 188
Eine gute Fleckkugel zu machen, die man immer bey sich tragen kann. 189
Mehlwürmer für Nachtigallen zu ziehen. 190
Ohne Kalender zu wissen, ob der Mond im Abnehmen oder Zunehmen sey. 191
Die beste Art Spargel zu legen. ebend.
Eyer zu salzen ohne die Schale zu zerbrechen. 192
Einige natürliche Witterungsprophezeihungen. ebend.

Seite.
Huffsalbe. = 194
Ein sehr gutes Zahnpulver. 195
Noch ein Mittel wider Ameisen = Bienen= und Mückenstiche. = 196
Weinprobe. = = ebend.
Gold oder Silber aus alten Tressen oder Borden zu scheiden. = 197
Unterricht mit Angeln zu Fischen. 199
Die Risse an eisernen Oefen geschwind zu vermachen. = = 204
Weiße seidene Strümpfe zu appretiren und ihnen einen bläulichten Schimmer zu geben. = = ebend.
Das Harz aus den Ameisenhaufen zu sammeln. = = 206
Verwahrungsmittel gegen das Erfrieren der Füsse. = = 208
Wenn die Hände von der Kälte aufspringen. = = 209
Mittel wider das Aufspringen der Hände. ebend.
Mittel wider Brandschäden. ebend.
Weisser Wundbalsam. = 210
Das Blauwasser zu machen. ebend.
Mittel wider erfrorne Glieder. 211
Mittel bey Quetschungen und Insektenstichen. = = = 212

Mittel

Seite.
Mittel das Blut zu stillen. 214
Was man bey einem Ertrunkenen für Rettungsmittel anwenden müsse. ebend.
Wie ein Erhenkter etwa noch gerettet werden könne. = = 218
Was man mit denen anfangen soll, die vom Kohlendampf oder durch andere schädliche Dünste erstickt sind. 219
Wie ein Erfrorner wieder zum Leben zu bringen sey. = = 220
Von Verletzung der Luftröhre. 223
Von empfangenen Gift. 224
Vorsichtigkeitsregeln beym Gebrauch des Schwefels und der Metalle, die leicht gefährlich werden können. 226
Vorsichtigkeitsregeln beym Gebrauche des Zuckers, einiger Gewürze rc. 227
Woran man erkennet, daß ein Mensch wirklich todt sey. = ebend.
Vom Verhalten bey den Pocken. 228
Vom Verhalten bey der Ruhr. 230
Rath, nur in gewissen Fällen etwas Schweistreibendes zu nehmen. = 231
Brech und Laxiermittel behutsam zu gebrauchen. = = 232

Vorsich=

Seite.

Vorsichtigkeitsmittel in Ansehung der Medicin, der Winkelärzte und Pfuscher. 233

Bewährtes Mittel wider die Gicht. 234

Ein Anderes. = ebend.

Die fallende Sucht zu kuriren. 235

Ein anderes Mittel. = 236

Mittel gegen die Augenkrankheiten. ebend.

Den Krebs zu heilen. = 243

Vom Nutzen der Wetterableiter. 246

Was zu thun sey bey Ueberschwemmungen, und wenn das Wasser in die Häuser dringt. = = 247

6312

6312

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bauer, Joseph Anton.

Der wirthschaftliche Tausendkünstler, oder auserlesene Sammlung der nü
tzlichsten Kunststücke in der Haus- und Landwirthschaft

Augsburg 1796

Oecon. 2149 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300556-7
VD18 14222949